



photo: Ken Ohki

TAKE FREE
2025.02

とやまごころ

—日本橋とやま館たより—

あなたの知らない富山が誇る
ヒト・モノ・コトの魅力が見つかるフリーマガジン



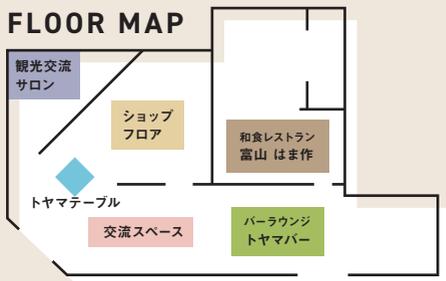
NIHONBASHI
TOYAMA



2月の日本橋 とやま館情報

日本橋とやま館では、食、工芸、ワークショップ
などもりだくさんのイベントを開催中！
ぜひ“富山”をたっぷり感じてください。

FLOOR MAP



トヤマテーブル

春の四重奏 1/17(金)~2/9(日)



立春を過ぎるとまだ寒さが残っていても春の気配を感じます。残雪の朝日岳・白馬岳、チューリップ、桜、菜の花が彩る朝日町の名物「春の四重奏」をご紹介します。

富山湾の神秘 ホタルイカ

2/10(日)~3/13(木)

例年3月頃に富山湾にはホタルイカが産卵のために集まってきます。定置網漁で獲る富山湾のホタルイカはプリプリでとっても美味しいです。ホタルイカ漁の様子とおすすめの商品をご紹介します。

バーラウンジ トヤマバー

九宝茶

「長者の木」と呼ばれるメグスリノキを中心に、エゴマ、ハトムギ、よもぎをバランスよくブレンドしたからだ想いのハーブティー。自然の恵みを活かしたやさしい味わいです。寒さが残る季節に心も体もほかほかに温めてくれます。トヤマバーで、ほっとするひとときをお楽しみください。— 九宝茶 600円(税込)



交流スペース

※イベント最終日は18:00終了

朝日町「まめなけマルシェ」

1/31(金)~2/9(日)



朝日町は、富山県と新潟県の県境に位置し、ヒスイの町として知られていますが、近年は、残雪の北アルプス、桜、菜の花、チューリップが奏でるあさひ母川「春の四重奏」が注目されています。朝日町の観光と特産品の魅力をご紹介します。

▶ イベント 茶の風習「バタバタ茶」体験

室町時代より朝日町の山間地区に受け継がれてきた「バタバタ茶」は、自然界の微生物の力で発酵させて作られる黒茶の一種です。茶せんをバタバタと動かしながら泡立てたお茶をいただきます。



会期：2月8日(土) ①11:00~13:30 ②15:00~17:00
2月9日(日) ①11:00~15:00

参加費：無料 ※受付順にご案内します。

ショップフロア

IWA 5 アッサンブラージュ5



IWA 5は、伝統的な日本酒造りに忠実でありながら、ワイン造りのアッサンブラージュ(ブレンド)の技法を取り入れるなど、革新的な取り組みを続けています。産地・品種の異なる米や酵母の他、醸造り、熟成などの多岐にわたる要素を組み合わせることで、毎年異なる個性豊かな味わいの日本酒を生み出しています。

交流スペース

※イベント最終日は18:00終了

出会いが効く 越中富山 2/14(金)~2/19(木)

くすりフェア

江戸時代から300年あまりの歴史をもち、全国の人々に愛され続けている“富山のくすり”。長い歴史の中で、さまざまな種類・形の医薬品を製造してきたことから、生産拠点として高い評価を得ています。開期中は、昔懐かしいパッケージの配置薬の販売を行います。



深層水フェア 2/21(金)~2/27(木)



水深300m以上の富山湾深海にある深層水は、清浄でミネラルが豊富。そんな富山湾の深層水を使ったホタルイカやシロエビなどの商品を期間限定で販売します。また、土日限定で深層水クイズラリーを開催します。参加者の方にはもちろん深層水のオリジナルグッズをプレゼント！

やさしい・いものプロジェクト

「市民がつくるたのしい鑄物」 2/28(金)~3/13(木)

高岡市は江戸時代から約400年続く鑄物の街として知られています。鑄物は同じ形の製品を量産する方法が一般的ですが、一品しかできない鑄造法にアレンジし、市民が柔軟な発想で鑄物づくりに挑戦しました。延べ61名の方々の一瞬の感性によってつくられた温かみ、親しみのある約400点の鑄物にぜひ触れてみてください。



和食レストラン 富山はま作

蟹づくしコース 2/1(土)~5月上旬

富山県が誇るベニズワイガニのブランド「高志の紅ガニ」は、肉厚で身離れが良く、甘味が抜群で、甲羅の味噌も濃厚でとろけるような味わいです。この機会にぜひご賞味ください。



ランチ16,800円(税込) ディナー23,800円(税込)

※ご予約・お問い合わせは、お電話にて「富山はま作」(03-3516-3011)

・7日前までの完全予約制 ・ランチ[11:30][12:00]の2枠 ・ディナー[17:00~、最終開始時間19:30]

館内スケジュール

土 1			(和食レストラン) 富山はま作		
日 2	(交流スペース) 朝日町「まめなげマルシェ」	(トヤマパル) 春の四重奏		(トヤマパル) 九宝茶	(観光交流サロン)
月 3					
火 4					
水 5					
木 6					
金 7					
土 8					
日 9					
月 10					
火 11	休				
水 12	業	(トヤマパル) 富山湾の神秘			
木 13	出会いが効く越中富山くすりフェア	ホタルイカ			
金 14					
土 15					
日 16					休
月 17					
火 18					
水 19					休
木 20					休館日
金 21					休
土 22					
日 23					休
月 24					
火 25					
水 26					
木 27					
金 28					

館内改装工事に伴い、一部のフロアを休業させていただきます。詳しくは日本橋とやま館ウェブページをご覧ください。
<https://toyamakan.jp/>

館内改装工事に伴う部分休業のお知らせ

館内の壁紙等の改装工事に伴い、下記の日程で各フロアを休業いたします。お客様にはご迷惑をおかけしますが、ご理解の程よろしくご願ひ申し上げます。

交流スペース	2月10日(日)~13日(木)
バーラウンジ	2月14日(金)~18日(火)
和食レストラン	2月19日(土)~21日(金)
観光交流サロン	2月22日(土)~24日(月)

五箇山和紙の魅力

「五箇山和紙」の主原料は、豊富な雪解け水により育まれる自家栽培の五箇山楮。これにトロロアオイから抽出した多量のネリを混ぜ入れて、流し漉きをして出来上がります。現在もほとんど機械や薬品に頼ることなく、自然の原料と昔ながらの手作業で作られ、強さとしなやかさが特徴です。かつては加賀藩の御料紙として広く知られており、現在では多様な染め紙のほか、楮繊維を固めて作る民芸調の干支や節句人形など「紙塑人形」が人気です。



世界遺産「五箇山」に
息づく和紙作り

富山県の伝統的工芸品「五箇山和紙」は、南砺市五箇山地区の文化と暮らしが息づく産業の一つとして、世代を超えて地域の人々に支えられながら継承されています。



富山の自然を漉き込んだ和紙

日本橋とやま館の館内装飾には、立山杉やしけ絹などの富山県産材を多数使用していますが、この度、壁面の壁紙を地元の稲穂などの自然素材を漉き込んだ五箇山和紙に刷新します。五箇山和紙が持つ柔らかな風合いや、自然素材が生み出す立体感に包まれた新しい空間をぜひご覧ください。

*館内改装工事に伴い、一部のフロアを休業させていただきます。

詳しくは、本紙内面及び当館HPにてお知らせします。

[表紙の紹介]

芸術の多くは紙の上に描かれるものですが、紙それ自体もまた唯一無二の作品です。日本橋とやま館の壁紙となる五箇山和紙は、自家栽培の楮を原料にして、均一な厚さで漉いた紙に稲穂を並べていくデザインです。一枚漉くたびに思案を重ねて出来上がった紙は、五箇山の風景のようです。撮影：大木賢 撮影協力：五箇山和紙の里



日本橋とやま館

営業時間

ショップフロア 10:30～19:30
和食レストラン 11:30～14:30
17:00～22:30(日・祝～21:00)

バーラウンジ 11:00～21:00

年中無休(年末年始、ビル施設点検日等を除く)

※2月20日(木)は休館いたします。

※館内改装工事に伴い一部のフロアを休業させていただきます。

営業時間やイベント内容については変更となる場合があります。最新の情報については、日本橋とやま館の公式ホームページ・SNS等でご確認願います。

〒103-0022 東京都中央区日本橋室町1-2-6

日本橋大栄ビル1階

ショップフロア(物販) 03-3516-3020

和食レストラン「富山はま作」03-3516-3011

その他(イベント等) 03-6262-2723

電車でのアクセス

東京メトロ
銀座線・半蔵門線「三越前」駅：
B5出口より徒歩すぐ
銀座線・東西線「日本橋」駅：
B9出口より徒歩3分

都営地下鉄

浅草線「日本橋」駅：
B9出口より徒歩3分

JR

総武本線「新日本橋」駅より
徒歩8分
「東京」駅より
徒歩8分

公式ホームページ



公式ホームページ更新中！
さまざまな情報を発信しています。

日本橋とやま館

公式SNS



LINE
@673mbfjq



facebook
@toyamakan.jp



Instagram
@toyamakan

