



photo: Ken Ohki

TAKE FREE
2025.03

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



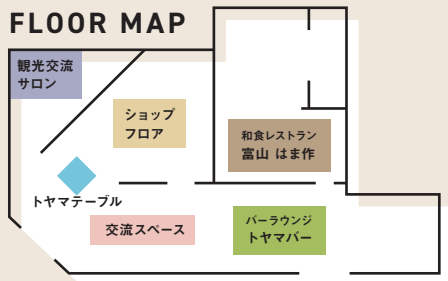
NIHONBASHI
TOYAMA



3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

富山湾の神秘 ホタルイカ 2/10(月)~3/13(土)



例年3月に漁が解禁となるホタルイカ。富山湾で獲れるホタルイカは身がぷっくりとしてとても美味！寒い冬の終わりと春を告げる味です。

網にかかるホタルイカの発光する様子はとても神秘的。ホタルイカ商品と漁の様子をご紹介します。

富山湾の宝石 シロエビ 3/14(金)~4月末頃

富山湾の春の味覚シロエビ漁が解禁です！海から上がったばかりのシロエビは透明で輝きがあり、まさに富山湾の宝石。シロエビの商品をご紹介します。

バーラウンジ トヤマバー

ホタルイカ三種盛り

「松本魚問屋」(氷見市)の「沖漬け、塩麹漬け、醤油麹漬け」の三種盛りです。富山湾で獲れた大ぶりのホタルイカを使用し、塩分を抑えることにより生に近いお刺身のようなぷりぷりとした食感が楽しめます。濃厚な旨みが口の中で広がり、日本酒との相性も抜群。地元の恵みと伝統の製法が織りなす贅沢な一品をぜひご堪能ください。—— 500円(税込)



交流スペース

※イベント最終日は18:00終了

やさしいものプロジェクト 2/28(金)~3/13(土)

市民がつくるたのしい鑄物



高岡市は江戸時代から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、誰でも簡単に、かつ一品しかできない鑄造法にアレンジし、市民が楽しみながら鑄物づくりに挑戦しました。延べ61名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下さい。

「美のこわけ」フェア

～よい睡眠への習慣～

3/28(金)~4/10(土)



富山県が2022年に越中富山お土産プロジェクトの第3弾として発表した、「美と癒しのブランド「美のこわけ」」は美と健康の観点から「睡眠」に着目。質のよい睡眠は「美」への第一歩、よい習慣は「ここちよさーウェルビーイング」につながります。質のよい睡眠につながる新商品「枕カバー」などを加え、シリーズ商品のパッケージを一新しました。富山の自然の恵みを日常で楽しめる「美のこわけ」の他、化粧品やウェア、アロマ雑貨をご紹介します。

ショップフロア

ます寿しジャーキー



ます寿しは、魚の筋や血合い部分をきれいに取り除くことで、美しい色合いの押し寿しに仕上がります。しかし、その一方で食べられる部分を捨ててしまうことが課題となっています。そこで、これまで捨てられていた部位を加工し、おいしく仕上げました。酒の肴として、また「ます茶漬け」としてお楽しみいただけます。—— 580円(税込)

交流スペース

※イベント最終日は18:00終了

越中福岡の菅笠展

3/14(金)~3/27(木)

これまでも これからも 暮らしの中に

日本で雨除け・日除けとして農作業を支え、故郷のお祭りで使用されてきた菅笠に新商品ができました。菅笠に染スゲで縦や横の模様を縫い上げたデザインは好評を得て、全国から注文をいただいております。実物を手に取りその魅力を体験してみませんか。



イベント 笠縫実演



100年以上変わらない伝統の技「笠縫実演」染スゲ入り菅笠の製作工程を実演します。

ワークショップ ミニ菅笠のワークショップ



染め菅をあしらって、色彩豊かな直径10cm程のミニ菅笠の笠縫いを体験していただけます。

定員：各回2名
参加費：1,500円(現金のみ)
所要時間：30分~1時間

開催日時 3月14日(金) 11:00~17:00 3月22日(土) 13:00~17:00

(イベント・ワークショップ共通) 3月15日(土) 10:30~15:00 3月23日(日) 10:30~15:00

※イベントの詳細とお申し込みは、日本橋とやま館ホームページから。

和食レストラン 富山はま作

氷見うどんと海鮮丼

提供中

自慢の出汁に独特なコシがある氷見うどんと、海鮮丼を組み合わせでご提供します。

2,780円(税込)



営業時間変更のお知らせ

2025年4月1日(火)より、下記の通り

閉店時間を一部変更いたします。

営業終了時間の変更

	変更前	変更後
ショップフロア 交流スペース 観光交流サロン	19:30	→ 19:00
和食レストラン(平日)	22:30	→ 22:00

*和食レストラン「富山はま作」(日・祝日)及び
バーラウンジ「トヤマバー」は変更ありません。
ご理解のほど、よろしくお願いたします。

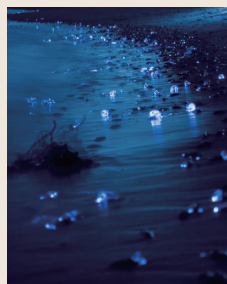
館内スケジュール

土 1	「交流スペース」やさしいのプロジェクト市民がつくるたのしい購物	「トヤマテーブル」富山湾の神秘 ホテルイカ	「和食レストラン 富山はま作」氷見うどんと海鮮丼	「トヤマバー」ホテルイカ三種盛り
日 2				
月 3				
火 4				
水 5				
木 6				
金 7				
土 8				
日 9				
月 10	「交流スペース」越中福岡の菅笠展 これまでもこれからも暮らしの中に	「トヤマテーブル」富山湾の宝石 シロエビ		
火 11				
水 12				
木 13				
金 14				
土 15				
日 16				
月 17				
火 18				
水 19				
木 20	「交流スペース」自然の華み美のわけ「テア			
金 21				
土 22				
日 23				
月 24				
火 25				
水 26				
木 27				
金 28				
土 29				
日 30				
月 31				

※3月31日(月)ショップフロアは棚卸のため16時
クローズとなります。

ホタルイカをおいしく食するためのこだわり

富山湾でのホタルイカ漁は定置網漁法によるもので、これによりホタルイカの傷も少なく、また鮮度を保つことができるため、刺身や酢みそあえ、塩辛などで食されます。なかでも沖漬けは、鮮度の良いホタルイカに、醤油や調味料を加えるなどこだわりの製法で作られており、刺身のような食感と芳醇な味わいを楽しめる逸品です。



撮影:大木賢

春の訪れを告げる 海からの使者 ホタルイカ

ホタルイカは富山湾の春の風物詩として親しまれています。海岸から急に深くなる富山湾の地形が「天然のいけす」となり、多くのホタルイカが押し寄せる海面は「群雄海面」として国の特別天然記念物に指定されており、食文化だけでなく観光でも富山県を代表する貴重な資源の一つです。



生きたホタルイカを楽しめるミュージアムと海上観光

ホタルイカの一生は、春に生まれ約一年と言われていますが、まだ謎の多い生き物です。「ほたるいかミュージアム」(滑川市)では、3月後半から5月にかけて、この神秘的なホタルイカを生きたまま間近で見たり、触れたりすることができます。また、季節限定で観光船からホタルイカ漁を見学する海上観光ツアーも開催されます。

※お問い合わせ:ほたるいかミュージアム(076-476-9300)、
ほたるいか海上観光(076-476-9307)
写真提供:ほたるいかミュージアム

[表紙の紹介]

富山湾の春の風物詩、ホタルイカ。小さいながらも濃厚な味わいが特徴で、毎年のシーズン到来が待ちきれません。ぷりっとした食感の沖漬けは、一匹ずつ丁寧に下処理をして瓶に詰められています。

撮影:大木賢 撮影協力:株式会社川村水産



撮影:大木賢

日本橋とやま館

営業時間(3月31日まで)

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)

・3月31日(月)ショップフロアは翻印のため16時クローズとなります。

・4月1日(火)より、営業時間を一部変更いたします。

詳しくは、本紙内面、当館ホームページでご確認ください。

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3分
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
@673mfbfq



facebook
@toyamakan.jp



Instagram
@toyamakan

