



富山といえば、ます寿し

富山を代表する郷土料理です。

4月1日から新規入荷のます寿しが変わり
入荷予定が変更となりますのでご案内させていただきます



火曜日 新規入荷

ます寿し屋ヒロ助 (黒部市)



トロ特上ます寿し ¥2,451(税込)

丁寧に仕込んだ脂乗りのいい魚と
黒部の名水で作られた酢飯が
絶妙なバランスを醸し出した逸品。
濃厚な味わいと後引く旨味が特徴の
ます寿しです。

何度でも食べたくなる美味しさ◎
ほんの少し醤油をつけて
食べるのもオススメ!

すしいち亭 (富山市)

水曜日 新規入荷

厚みのますの寿し特上 ¥2,501(税込)

寿司屋にとって命のシャリに合わせ
厳選したますの脂の乗った「ハラミ」のみ
使用し、上質な身を敷き詰めております。
とろける旨味と酢飯の優しさが合った
贅沢な逸品。

肉厚でジューシー!
みじん切りにした生姜(ガリ)が
入っているので後味サツパリ◎



ます寿しの入荷予定表は店頭のます寿しコーナーとレジ前にご用意がございますので、どうぞ自由にお持ち帰りください。

2025年

営業時間 10:30~19:00



4月 日本橋とやま館 入荷カレンダー

〒103-0022

東京都中央区日本橋室町1-2-6 日本橋大栄ビル1F

シヨップフロア TEL: 03-3516-3020

月	火	水	木	金	土	日
	1	2 藤吉 水だんご 食パン専門店 オレンジ食パン 	3 さわや食品 コーヒースナック フランスパン 昆布パン 大辛ロカレーパン 	4 林盛堂本店 おわら玉天 6個箱入 あまんだら 	5 志乃原 江出の月 2枚×6個箱入 	6
7	8	9 藤吉 水だんご 	10 羽馬製菓 カレーパン あんドーナツ 	11 中尾清月堂 どらやき (小豆/白小豆/抹茶) 	12 	13
14	15	16 藤吉 水だんご 食パン専門店 オレンジ食パン 	17 富山製パン ベストブレッド カステラサンド ようかんパン 	18 くれは製菓 華乃長十郎 梨ようかん 梨の恋人 	19 おがや ぎんなん餅 	20
21	22	23 藤吉 水だんご 	24 さわや食品 コーヒースナック フランスパン 昆布パン 大辛ロカレーパン 	25 佐々木千歳堂 みかさ山 (小倉/栗/餅 他) 	26 	27
28	29	30 藤吉 水だんご 食パン専門店 オレンジ食パン 				

毎週木曜日




とやまアルペン乳業
牛乳・カウヒー

毎週金曜日




不破福寿堂
鹿の子餅(6個入り)

毎週土曜日




セイアグリー
健康卵(6個入り)

第2、第4土曜日




小原堂農センター
納豆(大粒・小粒)

日本橋とやま館の最新情報発信中！
日本橋とやま館のLINE公式アカウントが開設しました！
ぜひ、お友達登録をよろしくお願ひします。



日本橋とやま館 ます寿し 入荷予定表 (2025年4月1日～)

月	高田屋 (富山市) 鱧の寿し一重 ¥2,001	ジューシーさを感じる鱧。ふんわりももちとした米の旨味が特徴。酸味は強くなく甘味と旨味のバランスが良いまろやかあっさりの鱧寿し。	今井商店 (富山市) ますのすし一重 ¥2,001	やや半生の鱧の風味が甘く弾力のある富山産コシヒカリと合わさり、柔らかくて優しいしっとりとした食感とさっぱりとした酸味の上品なます寿し。
火	川上鱧寿し店 (富山市) 鱧の寿し一段 ¥2,200	鱧は肉厚にスライスし、特製の甘酢に漬け込み酸味を利かせたジューシー感たっぷりの半レア。やや強めの押しで旨味を凝縮させそれでいてやわらかな食感。	新ます寿し屋ヒロ助 (黒部市) トロ特上ます寿し ¥2,451	丁寧に仕込んだ脂乗りのいい魚と黒部の名水で漉かれた酢飯が絶妙なバランスを醸し出した逸品。濃厚な味わいと後引く旨味が特徴のます寿しです。
水	新すしいち亭 厚身のますの寿し特上 ¥2,500	寿司屋にとって命のシャリに合わせ厳選したますの脂ののった「ハラミ」のみ使用。とろける旨味と酢飯の優しさが相まった逸品。	高芳 (富山市) 鱧の寿し一重 ¥2,001	厳選された富山米とサクラマスが醸し出すまろやかな味。酸味は強くなくサッパリとした後味で上品な風味を感じる飽きのこない鱧の寿し。
木	吉田屋鱧寿し本舗 (富山市) 昆布鱧寿し ¥2,301	酢飯の下におぼろ昆布を敷き鱧の身の上にはパッテラ昆布を丁寧に敷き詰めた鱧寿しです。鱧の旨味をよりマイルドにした逸品です。	なかの屋 (富山市) ますの寿し一重 ¥2,001	脂の乗った鱧にこだわりのシャリ。秘伝の製法でやさしい甘味。それぞれの瑞々しさを活かしたまさに「とろける」といった食感のます寿しです。
金	青山総本舗 (富山市) 鱧寿し一段 ¥2,001	富山県産コシヒカリを羅白昆布だしで炊き上げ千鳥酢と合わせた酢飯が自慢の鱧寿し。しっとりした食感とほのかに漂う甘さが特徴。	竹勘 (富山市) ます寿し一段 ¥2,200	富山県産のお米を特製の釜で炊き上げた自慢のシャリ。ますの身と旨味を引き立たせたオリジナルの酢を使用しまろやかで奥深い味のます寿しです。
土	平ら寿し本舗 (砺波市) 厚切特選ますの寿し ¥3,501	厳選された最高級プレミアム朱色鱧を厚切りにして旨味を倍増。15切にカットしてあり手軽に食べられます。着色料・保存料・防腐剤は不使用。角型。	味の笹義 (富山市) 特撰ますの寿し ¥2,700	ますの腹身を贅沢に厚切りにカットしたこだわりの逸品。熟練の職人がひとつひとつ丁寧に心を込めた手作ります寿しです。
	元祖関野屋 (富山市) 特撰本鱧船上活 ¥2,861	船上で活められた厳選天然サクラマスを贅沢に厚切りにした特別な鱧寿し。活めにより身は最上級の美味しさです。	千歳 (富山市) ますのすし一重 ¥2,001	厳選した「脂ののった鱧」と富山県産米を使用し、甘味と塩加減、酢の具合が絶妙なバランスの取れたますすしです。伝統製法にこだわった逸品。
日	寿し工房大辻 (立山町) 幻のますの寿し ¥2,901	良質のますを通常の2倍の量を使用。表だけではなく裏側や側面まで鱧が入ってます。脂ののった肉厚の鱧でとろける旨さ。	元祖せきの屋 (富山市) ます寿し一重 ¥2,200	創業明治11年以来、かたくなに守り通している秘法で作るます寿し。あっさりとした中にしっかり主張する厳選された鱧とのハーモニー。
	丸龍庵 (射水市) ます一重桶 ¥2,401	ほどよい脂の乗った鱧にほんのりと甘いすし酢。緑が濃く香りのよい笹に包まれますます寿し。ふんわりと手押しで仕上げたますすしです。		

※価格は全て税込み

お電話にてご予約お取り置きも承っております。お早めにお電話ください。 TEL: 03-3516-3020