



photo: Ken Ohki

TAKE FREE
2025.04

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

交流スペース

立山黒部アルペンルートの魅力 4/11(金)~5/8(木)



日本を代表する山岳ルート「立山黒部アルペンルート」の魅力をスケール感あふれる展示でご紹介。今年は、新

たなシンボルとして、日本最高所の電気バス「立山トンネル電気バス」が運行。富山県の各地が舞台となった映画「おおかみこどもの雨と雪」の特別デザインをはじめ、全8種類のラッピングバスが皆様をお出迎えます。

イベント 立山黒部アルペンルート ~四季折々の魅力と楽しみ方~

立山黒部アルペンルートを知り尽くしたスタッフがその雄大な魅力について紹介します。

開催日時 4月12日(土) ①12:30~13:00 ②14:30~15:00

講師:立山黒部貫光株式会社 東日本営業所 所長 光家 伸 氏

定員:各回10名 参加費:無料

*お申込は、日本橋とやま館ホームページをご参照ください。

「寿司といえば、富山」

~富山のすしはなぜ美味しい?~ 4/25(金)~5/1(土)

「立山連峰と富山湾の高低差4000m」という奇跡の地形の誕生秘話と富山のすしの魅力を、書籍「富山のすしはなぜ美味しい」を通じ、様々な面から解き明かします。



イベント 出版記念会トークイベント

「富山のすしはなぜ美味しい?」をテーマに、著者から富山の風土が育ててきた食の魅力をお話いただけます。さらに良質な水と米、個性豊かな造り手による地酒と「ます寿司」を楽しみながら、富山の魅力を体感いただけます。

開催日時 ①4月30日(土) 18:00~20:20 ②5月1日(日) 15:00~17:20

講師:美食地質学創始者・マグマ学者 巽好幸(たつみ よしゆき)氏
生活科学博士・食記者 土田美登世(つちだ みとせ)氏(②5月1日のみ)

定員:各回24名

料金:地酒飲み比べセット 5,000円(税込)、地酒飲み比べセットなし 3,500円(税込)

いずれも、書籍「富山のすしはなぜ美味しい」(定価2,750円)付きです。

*お申込は、日本橋とやま館ホームページをご参照ください。



巽 好幸 氏

和食レストラン 富山はま作

蟹づくしコース 5月上旬頃まで

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]

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、よろしくお願いいたします。

館内スケジュール

火 1	〔交流スペース〕 「美の小分け」 「よい睡眠への習慣」	〔和食レストラン 富山はま作〕 蟹づくしコース	〔トヤマバー〕 富山かまぼこの食べ比べ
水 2			
木 3			
金 4			
土 5			
日 6			
月 7			
火 8			
水 9			
木 10			
金 11	〔交流スペース〕 立山黒部アルペンルートの魅力	〔和食レストラン 富山はま作〕 蟹づくしコース	〔トヤマバー〕 富山かまぼこの食べ比べ
土 12			
日 13			
月 14			
火 15			
水 16			
木 17			
金 18			
土 19			
日 20			
月 21	〔交流スペース〕 富山のすしはなぜ美味しい?	初夏のおすめ手土産	
火 22			
水 23			
木 24			
金 25			
土 26			
日 27			
月 28			
火 29			
水 30			

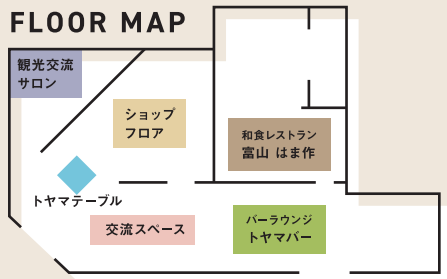
*3月31日(月) ショップフロアは棚卸のため16時
クローズとなります。



4月の日本橋 とやま館情報

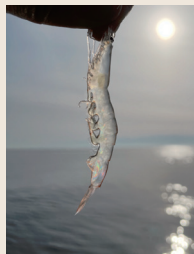
日本橋とやま館では、食、工芸、ワークショップ
などもりだくさんのイベントを開催中！
ぜひ「富山」をたっぷり感じてください。

FLOOR MAP



トヤマテーブル

富山湾の宝石 シロエビ 3/14(金)~4/24(木)



富山湾の春の味覚シロエビ漁
が毎年4月1日に解禁されま
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」と
いえます。

バーラウンジ トヤマバー

富山かまぼこの食べ比べ

昆布の旨味が詰まった昆布
巻、鮮やかな色合いが特徴の
赤巻、そして富山湾の宝石・
シロエビを贅沢にのせた白エ
ビ豆かまぼこ。それぞれのかまぼこの個性が際立つ味
わいを一度に楽しめる食べ比べセットです。富山で親
しまれている伝統の味を、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

「美のこわけ」フェア

～よい睡眠への習慣～ 3/28(金)～4/10(木)



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」に着目してきました。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。

▶ イベント よい睡眠のための茶話会

「美のこわけ」の商品開発を監督
する睡眠のスペシャリストによい
睡眠についてお話しいただきま
す。近年、見直されている「睡眠」
の重要性について心地よい睡眠
にいざなうハーブティを飲みなが
らお楽しみください。

講師：神川康子氏 睡眠・生活研
究所 所長 / 富山大学 名誉教
授博士



開催日時 4月4日(金)18:00～18:45

定員：15名 参加費：1,500円(現金のみ) 美のこわけアロマスプレー付
※イベントの詳細とお申込は、日本橋とやま館ホームページをご参照ください。

ショップフロア

ます寿司

4月から新入荷の「ます寿司」をご紹介
■トロ特上ます寿司(ヒロ助) 2,45
1円(火曜日入荷)濃厚な味わいと後
引く旨味が特徴のます寿司です。



■厚身のますの寿司特上(すしいち亭) 2,501円(水曜日
入荷) ところける旨味と酢飯の優しさが相まった逸品です。

※4月からの「ます寿司入荷予定表」は、日本橋とやま館ホーム
ページをご参照ください。

シロエビの謎を探る

富山湾の水深150～300mに生息するシロエビの寿命は2～2.5年で、メスは一生に2回産卵します。メスは体長5.5cmに達すると約300個の楕円形の卵を抱卵し、ふ化するまで遊泳肢で卵を抱いて保護します。幼生は親と同じ形でふ化します。富山湾でしか漁業が成り立たないシロエビですが、繁殖行動や成長過程には未解明な部分が多く、さらなる研究が期待されています。



一生を泳ぎながら
過ごすシロエビの
生態

シロエビは富山湾独特の海底谷「藍瓶(あいがめ)」に生息し、一生を泳ぎながら過ごします。透明感のある姿は周囲の環境に溶け込み、外的から身を守る役割を果たしています。キラキラと光り輝くその姿は「富山湾の宝石」と言われています。

ガラスの街とやま

今年1月、ニューヨーク・タイムズが「2025年に行くべき52カ所」を発表し、日本からは富山市と大阪市が選ばれました。その象徴となったのが、「富山市ガラス美術館」です。記事の中で「富山市ガラス美術館」を木と光が織りなす「大聖堂」としてそびえ立つと紹介されました。売葉業で発展した富山では、明治・大正期には数多くのガラスの葉びんの製造工場がありました。その歴史を踏まえ、全国初の公立の富山ガラス造形研究所や富山ガラス工房が設置され、多くのガラス作家が集まる「ガラスの街とやま」として知られるようになりました。



[表紙の紹介]

ガラスで表現する生き物として、シロエビほどびつたりのものはないでしょう。富山湾の宝石とも称されるシロエビは、光を受けて桜色を帯びながら白く輝きます。ガラス作品はその様子を、富山湾の神秘のひとつとして見事に表現しています。

撮影:大木賢 撮影協力:TOYAMA GLASS STUDIO 作家:勝木竜二

※箸置きとして使用する際は、寝かせてお使いください。



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)

・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等でご確認ください。

〒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 @673mbtq



facebook @toyamakan.jp



Instagram @toyamakan

