新規入荷商品

魚津産のさつまいもを使用

ぶどうの森　**ジェラート**

皮付き焼きいも　￥486(税込)

富山県産牛乳を使ったミルクジェラートに
魚津産べにはるかのやきいもを皮付きのまま
たっぷり使用し優しい甘さに仕上げました。

レアチーズ&干しいも　￥496(税込)

すっきり爽やかなレアチーズ味のジェラートに
角切りの干しいもを入れました。
こちらはさっぱりと自然な甘みに仕上げました。

**ミルクジェラートは黒部市の
人気ジェラートショップ
「アイリーハウス」さんの
ジェラートです♪**

富山の夏の定番はコレ!!

山川　山室店

もなかアイス

バニラ／抹茶／チョコ　￥216（税込）

サクサク食感のもなかに
さっぱりしたアイスをはさみました。

横山冷菓　**手作り風ソフトクリーム**

立山高原ソフト

バニラ/抹茶／カフェオレ　￥186（税込）

優しいバニラ味、抹茶の風味、
コーヒーの風味を感じられる
手作り風のソフトクリームです。

2025年

6月 日本橋とやま館　入荷カレンダー

営業時間10:30~19:00

〒103-0022
東京都中央区日本橋室町1-2-6 日本橋大栄ビル1F
ショップフロア TEL：03-3516-3020

月	火	水	木	金	土	日
						1
2	3 島倉屋 きんつば	4 藤吉 水だんご	5 さわや食品 コーヒースナック フランスパン 昆布パン	6 中尾清月堂 どらやき （小豆/白小豆/抹茶）	7 おがや ぎんなん餅 リブラン 生富也萬	8
9	10 島倉屋 きんつば	11 藤吉 水だんご 食パン専門店 オレンジ食パン	12 羽馬製菓 カレーパン あんドーナツ	13 くれは製菓 華乃長十郎 梨ようかん 梨の恋人	14 花月堂 水わらび餅 七越 冷しぜんざい	15
16	17 島倉屋 きんつば	18 藤吉 水だんご	19 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 お玉ちゃん	20 佐々木千歳堂 みかさ山 （小倉／栗／餅 他）	21 志乃原 江出の月 リブラン 生富也萬	22
23	24 島倉屋 きんつば	25 藤吉 水だんご 食パン専門店 オレンジ食パン	26 休館日	27 林盛堂本店 おわら玉天 6個箱入 あまんだら	28 花月堂 水わらび餅 七越 冷しぜんざい	29
30						

富 NIHONBASHI TOYAMA
5月30日（金）～6月25日（水）日本橋とやま館9周年感謝祭を開催します！
期間中はポイント2倍進呈いたします！

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
小原営農センター
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いします。

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） **鱒の寿し一重　￥２，００１**	ジューシーさを感じる鱒。ふんわりもと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鱒寿し。	今井商店（富山市） **ますのすし一重　￥２，００１**	やや半生の鱒の風味が甘く弾力のある富山産コシヒカリと合わさり、柔らかで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	川上鱒寿し店（富山市） **鱒の寿し一段￥２，２００**	鱒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￥２，５２１**	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。
水	新すしいち亭（富山市） **厚身のますの寿し特上￥２，５０１**	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） **鱒の寿し一重￥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鱒の寿し。
木	吉田屋鱒寿し本舗（富山市） **昆布鱒寿し￥２，３０１**	酢飯の下におぼろ昆布を敷き鱒の身の上にはバッテラ昆布を丁寧に敷き詰めた鱒寿しです。鱒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**	脂の乗った鱒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） **鱒寿し一段￥２，００１**	富山県産コシヒカリを羅臼昆布だしで炊き上げ千鳥酢と合わせた酢飯が自慢の鱒寿し。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鱒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） **特撰本鱒船上活〆￥２，８６１**	船上で活〆された厳選天然サクラマスを贅沢に厚切りした特別な鱒寿し。活〆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「脂ののった鱒」と富山県産米を使用し、甘味と塩加減、酢の〆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鱒が入ってます。脂ののった肉厚の鱒でとろける旨さ。	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鱒とのハーモニー。
	丸龍庵（射水市） **ます一重桶￥２，４０１**	ほどよい脂の乗った鱒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たます寿し。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