



photo: Ken Ohki

TAKE FREE  
2025.06

# とやまごころ

ー日本橋とやま館たよりー

ヒト・モノ・コトの魅力が見つかるフリーマガジン



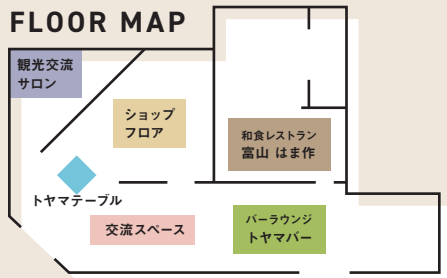
NIHONBASHI  
TOYAMA



# 6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

## 富山の名産 ます寿し 5/30(金)~6/25(木)

富山を代表する手土産「ます寿し」は、笹の葉に包まれた鯖の押し寿しです。酸味、押し、ジューシーさなど、各店の味わいに個性が溢れています。その魅力をパッケージと共にご紹介いたします。



### バーラウンジ トヤマバー

## 富山の夏酒

暑くなると飲みたくなる、キリッと冷えた「夏酒」。今年も富山から届く個性豊かな「夏酒」をご提供します。フレッシュな味わいを楽しめる生酒や爽やかな喉越しのにがり酒など、この季節ならではの富山の銘酒をお楽しみ下さい！



— 700円(税込)

※写真はイメージです。

# 日本橋とやま館は おかげさまで 9周年！

富山の風土に育まれてきた  
食・文化・伝統の技について  
富山の寿司をテーマに  
感謝祭を開催します。

5/30(金)~6/25(水)

## ショップフロア ポイント2倍キャンペーン

5/30(金)~6/25(水) **ポイント2倍**  
キャンペーン

会期中は、ショップでのお買い物でポイント2倍キャンペーンを実施します。まだポイントカードをお持ちでない方は、この機会にポイントカード会員にぜひご入会ください。

## お楽しみ抽選会

5/30(金)~6/25(水)

お楽しみ

## 抽選会

日本橋とやま館の賞品が当たる、お楽しみ抽選会を実施します。お買い物やお食事を楽しむほどチャンスが広がります。

### ショップフロア

## 魚津産さつまいものジェラート

魚津産さつまいも(べにはるか)を使用したジェラートです。こっくりとした甘さの「皮付きやきいも」とすっきり爽やかな「レアチーズ×角切りのドライモ」の2種類をお楽しみください。



皮付きやきいもジェラート  
— 486円(税込)



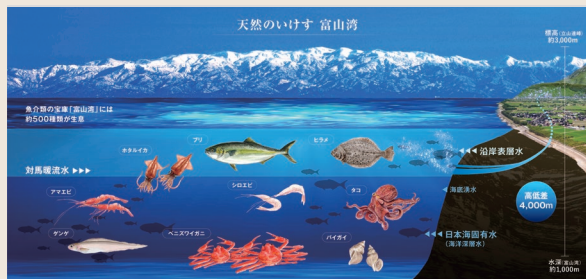
レアチーズケーキ × ほしいもジェラート  
— 497円(税込)

## 交流スペース

※イベント最終日は18:00終了

## 富山のおいしい理由を「ひとくち」で。

5/30(金)～6/25(水)



立山連峰から富山湾までの高低差4,000メートルにもおよぶ富山の雄大な地形。このダイナミックな自然が育むのは、清らかな水と、豊かな漁場です。富山湾は「天然の生け簀」とも称され、日本海に生息する約800種の魚介のうち、実に500種もの「キトキト（新鮮）」な魚介が集まります。

こうした自然の恩恵と、先人たちの知恵と技の積み重ねにより、米や日本酒、食文化、そしてそれらを彩る伝統工芸が育まれ、富山ならではの美味しい寿司と独自の地域文化が形成されてきました。

今回の感謝祭企画展示では、寿司を切り口に、富山の自然・食・文化・伝統・ライフスタイルの奥深い魅力を、「ひとくち」で味わい、体感していただければ幸いです。富山のおいしい理由を、いまこそ。



## トヤマバー de ナイト

富山の食や地酒を味わいながら、蔵元や生産者の方々をお招きし、話をお聞きいただけます。人気の日本酒イベントも予定しております。

※詳しくは、日本橋とやま館のHPをご参照ください。



## 和食レストラン 富山はま作

## 小冷酒 ランチワゴンサービス

### 平日ランチ限定

料理長が厳選した、富山の夏酒6種をご用意しました。富山の食材との相性を考えた食中酒です。お好きな銘柄を1杯からお楽しみいただけます。梅雨の季節、たまった疲れを癒やすひとときに、少し贅沢なランチタイムを過ごしてみませんか。

※平日のランチタイムに、お食事される方に限りです。



— 1杯 580円(税込) —

## 館内スケジュール

|      |  |  |  |  |
|------|--|--|--|--|
| 日 1  |  |  |  |  |
| 月 2  |  |  |  |  |
| 火 3  |  |  |  |  |
| 水 4  |  |  |  |  |
| 木 5  |  |  |  |  |
| 金 6  |  |  |  |  |
| 土 7  |  |  |  |  |
| 日 8  |  |  |  |  |
| 月 9  |  |  |  |  |
| 火 10 |  |  |  |  |
| 水 11 |  |  |  |  |
| 木 12 |  |  |  |  |
| 金 13 |  |  |  |  |
| 土 14 |  |  |  |  |
| 日 15 |  |  |  |  |
| 月 16 |  |  |  |  |
| 火 17 |  |  |  |  |
| 水 18 |  |  |  |  |
| 木 19 |  |  |  |  |
| 金 20 |  |  |  |  |
| 土 21 |  |  |  |  |
| 日 22 |  |  |  |  |
| 月 23 |  |  |  |  |
| 火 24 |  |  |  |  |
| 水 25 |  |  |  |  |
| 木 26 |  |  |  |  |
| 金 27 |  |  |  |  |
| 土 28 |  |  |  |  |
| 日 29 |  |  |  |  |
| 月 30 |  |  |  |  |

(交流スペース) 富山のおいしい理由を「ひとくち」で。

(トヤマバー) 富山の名産 ます寿し

(和食レストラン 富山はま作) 小冷酒 ランチワゴンサービス

(トヤマバー) 富山の夏酒

休館日

## 観光交流サロン

お気軽に  
お立ち寄りください

伝統工芸をしらえた上質な空間で、コンシェルジュが富山県の観光情報をご案内いたします。



## 奥深い「ます寿司」の歴史

「ます寿し」の歴史は古く、平安中期の「延喜式」に遡ります。現代「ます寿し」の起源は、江戸中期に富山藩士・吉村新八が藩主・前田利興の命を受けて八代将軍徳川吉宗公に献上し、絶賛された保存食の一種の「鮎のなれ寿し」に始まります。その後鮎に代わり神通川を遡上する鱈に酢を加えた早寿しが現在の「ます寿し」の原型と考えられています。明治・大正期には駅弁文化と結びつき全国へ広まりました。



富山を代表する  
名産「ます寿し」  
の魅力

厳選された鱒と酢飯を曲げ物に放射線の上に敷いた笹で包み、重石で寝かせて作る「ます寿司」。先人の知恵が詰まった富山の食文化を代表する名産品です。押しの強さ、鱒の厚み、酢飯の酸味など店それぞれに特徴がありますので、あなたのお気に入りの「ます寿司」を見つけてみませんか。



## 富山を代表する名産 #02 「ます寿し」の魅力

## 「寿司といえば、富山」の取り組み

富山県では、「寿司」を入口として、雄大な自然や歴史、食や文化、暮らしやすさなど、富山県が誇る様々な魅力を国内外に知っていただき、本県の認知度向上を図る「寿司といえば、富山」ブランディングプロジェクトを進めています。「寿司」を入口とした魅力の発信の他、新たな担い手の育成、魅力を次世代につなぐ環境づくりに取り組んでいます。

また、大阪・関西万博では、6月27日(金)から29日(日)の3日間、富山県ブースを出展し、4DXを活用し、本県のウェルビーイングな環境を再現した臨場感あふれる空間で寿司と地酒の試食・試飲をお楽しみいただけます。

## 【表紙の紹介】

富山名物「ます寿し」は、脂ののった鯖と酢飯を笹の葉で包み、木枠で押して仕上げる押し寿しです。撮影したのは早朝、一つ一つ手作業で丁寧に仕込まれ、調理場には爽やかな笹の香りが広がっていました。

撮影:大木賢 撮影協力:鱒寿し本舗千歳



日本橋とやま館

營業時間

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

6月26日(木)は休館いたします。

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

