

7月18日(金)→7月24日(木)



とやまいものフェア



毎回ご好評いただいております富山のいいものを紹介するフェア
この時だけ販売する商品や新たな商品等も数多く出品されます



稲積好梅サークル自慢の逸品、梅干「うめーっ!」

作業は全て人の手で行われ、じっくり天日干しをし
天日塩と自家製の赤ジソだけで漬け込みました。

人口着色料等は一切使用しておらず
自然の味が凝縮した本当においしい梅干です。



桐箱職人が作った「桐箱屋さんの米びつ」

引き手を引くと一合分のお米を取り出すことが
できる計量いらずの米びつです。

金属の金具を一切使わない総桐づくり。
抗菌・防虫効果があり、適度な湿度を保つことで
長期間お米をおいしいまま保ってくれます。

「桐箱屋さんのパンケース」

米びつの大ヒットののち開発したのがこちらの
パンケース。指一本で開けることができ開いた蓋は
自立するので出し入れがとてもスムーズです。
桐の抗菌・防虫・調湿効果はパンの保存に最適！
買ったてのふわふわの状態を長く保ってくれます。
乾物やお茶・コーヒー・お菓子などの保存にも◎



毎回大人気！東太美干柿委員会の

「あんぽ柿のジャム」

「あんぽ柿」そのままの風味と
甘みを引き出し、丁寧に
つくられたジャムです。

「山田の完熟りんごジャム」

完熟りんごの『ふじ』を使用。低糖度仕上げ
果実の形が残るプレザーブタイプです。





2025

7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

ショップフロア TEL: 03-3516-3020

営業時間10:30~19:00

月	火	水	木	金	土	日
	1 島倉屋 きんつば 	2 藤吉 水だんご 	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 中尾清月堂 どらやき (小豆/白小豆/抹茶) 	5 おがや ぎんなん餅  リブラン 生富也萬 	6
7	8 島倉屋 きんつば 	9 藤吉 水だんご 食パン専門店 オレンジ食パン 	10 羽馬製菓 カレーパン あんドーナツ 	11 くれは製菓 華乃長十郎 梨ようかん 梨の恋人 	12 花月堂 水わらび餅  七越 冷しぜんざい 	13
14	15 島倉屋 きんつば 	16 藤吉 水だんご 	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 お玉ちゃん 	18 佐々木千歳堂 みかさ山 (小倉/栗/餅 他) 	19 志乃原 江出の月  リブラン 生富也萬 	20
21	22 島倉屋 きんつば 	23 藤吉 水だんご 食パン専門店 オレンジ食パン 	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 林盛堂本店 おわら玉天6個箱入 あまんだら 	26 花月堂 水わらび餅  七越 冷しぜんざい 	27
28	29 島倉屋 きんつば 	30 藤吉 水だんご 	31 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 			

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6月1日～）

月	高田屋（富山市） 鰻の寿し一重　¥2,001	ジューシーさを感じる鰻。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鰻寿し。	今井商店（富山市） ますのすし一重　¥2,001	やや半生の鰻の風味が甘く弾力のある富山産コシヒカリと合わせ、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	川上鰻寿し店（富山市） 鰻の寿し一段¥2,200	鰻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てそれでいてやわらかな食感。	鰻ます寿し屋ヒロ助（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	鰻すしいち亭（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） 鰻の寿し一重¥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鰻の寿し。
木	吉田屋鰻寿し本舗（富山市） 昆布鰻寿し¥2,601	酢飯の下におぼろ昆布を敷き鰻の身の上にはバツテラ昆布を丁寧に敷き詰めた鰻寿しです。鰻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	脂の乗った鰻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） 鰻寿し一段¥2,301	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鰻寿し。しっとりと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¥2,301	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鰻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） 特撰本鰻船上活¥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にした特別な鰻寿し。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「脂ののった鰻」と富山県産米を使用し、甘味と塩加減、酢のめ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鰻が入ってます。脂ののった肉厚の鰻でとろける旨さ。	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鰻とのハーモニー。
	丸龍庵（射水市） ます一重桶¥2,401	ほどよい脂の乗った鰻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