

富山の秋まつり 8月1日(金)~8月28日(木)

# 越中八尾 おわら風の盆

「おわら風の盆」の  
もの哀しさを表現

**二百十日 風の街**  
¥170(税込)



青梅をミルクあんで包み込み  
黄味あんの桃山生地で包み  
焼き上げました。香ばしい中にも  
甘酸っぱさをそなえた一品です。

八尾の春の祭り  
「曳山」を表現

**越中八尾 曳山**  
¥170(税込)



特選した一つぶ栗をミルクあんで  
包み込み、パイ生地に包んで  
焼き上げました。  
和洋のバランスのとれた一品です。

一枚一枚手焼き

## 花島おわら堂「おわらせんべい」

2枚入 ¥220(税込) / 7枚入箱 ¥850(税込)

おわらの歌詞が焼印されています。  
一枚一枚手焼き。胡麻の香りのする  
素朴な逸品。



八尾の  
生はちみつ



100%天然・非加熱

春、アカシア、水無月、初夏

**保内「生はちみつ」65g ¥650(税込)**

八尾の建設会社「保内」さんが地元の里山で  
養蜂を始めました。香り高く、濃厚な味が評判◎

八尾で愛されるおわら風の盆にかかせないご馳走

**和食亭こもり「焼鯖寿司」 ¥1,700(税込)**

**8/2(土)・8/23(土)入荷予定**

美味しく焼くための秘伝のタレは何回も試行錯誤しながら  
できたもの。その秘伝のタレにくぐらせ熟練の技でじっくり  
焼き上げることで余分な油を落とし、皮はこんがり身はふっくら。  
鯖の香ばしい風味を是非ご堪能下さい。美味しいです!!!!



**数量限定!!**



✓おわら手ぬぐい各種

✓ 新柄も入荷いたします。

**数量限定!!**

**ケース入りの風の盆ペアマスコット(各種)**



ポストカード、ガイドブック、うちわ、おわら風の盆カレンダー(8月中旬入荷予定)なども入荷します。

富山の逸品が日本橋とやま館には、でかいとあります。※でかいと=たくさん(富山弁)



2025

# 8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

営業時間 10:30~19:00

月	火	水	木	金	土	日
				<b>1</b>  中尾清月堂 どらやき (小豆/白小豆/抹茶) 	<b>2</b>  おがや ぎんなん餅  リブラン 生富也萬 	<b>3</b>
<b>4</b>	<b>5</b> 島倉屋 きんつば 	<b>6</b> 藤吉 水だんご 食パン専門店 オレンジ食パン 	<b>7</b>  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 	<b>8</b>  くれば製菓 華乃長十郎 梨ようかん 梨の恋人 	<b>9</b>  花月堂 水わらび餅  七越 冷しぜんざい 	<b>10</b>
<b>11</b>	<b>12</b> 島倉屋 きんつば 	<b>13</b> 藤吉 水だんご 	<b>14</b>  羽馬製菓 カレーパン あんドーナツ 	<b>15</b>  佐々木千歳堂 みかさ山 (小倉/栗/餅 他) 	<b>16</b>  志乃原 江出の月  リブラン 生富也萬 	<b>17</b>
<b>18</b>	<b>19</b> 島倉屋 きんつば 	<b>20</b> 藤吉 水だんご 食パン専門店 オレンジ食パン 	<b>21</b>  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 	<b>22</b>  林盛堂本店 おわら玉天6個箱入 あまんだら 	<b>23</b>  花月堂 水わらび餅  七越 冷しぜんざい 	<b>24</b>
<b>25</b>	<b>26</b> 島倉屋 きんつば 	<b>27</b> 藤吉 水だんご 	<b>28</b>  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 	<b>29</b>  中尾清月堂 どらやき (小豆/白小豆/抹茶) 	<b>30</b>  おがや ぎんなん餅  リブラン 生富也萬 	<b>31</b> 

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いたします。



# 日本橋とやま館 ます寿し 入荷予定表 (2025年7月1日～)

月	<b>高田屋</b> (富山市) <b>鱒の寿し一重 ¥2,001</b>	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な鱒寿し。	<b>今井商店</b> (富山市) <b>ますのすし一重 ¥2,001</b>	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	<b>川上鱒寿し店</b> (富山市) <b>鱒の寿し一段 ¥2,200</b>	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。	<b>新ます寿し屋ヒロ助</b> (黒部市) <b>トロ特上ます寿し ¥2,521</b>	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	<b>新すしいち亭</b> (富山市) <b>厚身のますの寿し特上 ¥2,501</b>	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。	<b>高芳</b> (富山市) <b>鱒の寿し一重 ¥2,001</b>	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	<b>吉田屋鱒寿し本舗</b> (富山市) <b>昆布鱒寿し ¥2,601</b>	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。	<b>なかの屋</b> (富山市) <b>ますの寿し一重 ¥2,301</b>	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	<b>青山総本舗</b> (富山市) <b>鱒寿し一段 ¥2,301</b>	富山県産コシヒカリを羅臼昆布だして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。	<b>竹勘</b> (富山市) <b>ます寿し一段 ¥2,301</b>	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	<b>平ら寿し本舗</b> (砺波市) <b>厚切特選ますの寿し ¥3,501</b>	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。	<b>味の笹義</b> (富山市) <b>特撰ますの寿し ¥2,700</b>	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。
	<b>元祖関野屋</b> (富山市) <b>特撰本鱒船上活 ¥3,291</b>	船上で活めら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。活めにより身は最上級の美味しさです。	<b>千歳</b> (富山市) <b>ますのすし一重 ¥2,301</b>	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、酢の具合が絶妙なバランスの取れたます寿しです。伝統製法にこだわった逸品。
日	<b>寿し工房大辻</b> (立山町) <b>幻のますの寿し ¥2,901</b>	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います。脂ののった肉厚の鱒でとろける旨さ。	<b>元祖せきの屋</b> (富山市) <b>ます寿し一重 ¥2,200</b>	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。
	<b>丸龍庵</b> (射水市) <b>ます一重桶 ¥2,401</b>	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寿しです。		

※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