

「氷見うどん」の ご紹介



日本橋とやま館
取り扱い商品

発祥 元祖

氷見うどん 高岡屋本舗

創業 270 年 加賀藩御用達 「氷見系うどん」



独自の手延の技がつくる、伝統の
美味しさをご堪能ください。

氷見うどん発祥の元祖は高岡屋本舗の
「氷見系うどん」の歴史にあると
されています。江戸時代中期には
加賀藩前田侯の御用達うどんとして
献上されていました。

高岡屋本舗の「氷見系うどん」は
創業以来の製法を受け継いで作られ
ご好評いただいています。



手延ならではのなめらかでもっちりとした食感と強いコシ、歯切れの良さが特徴です!!

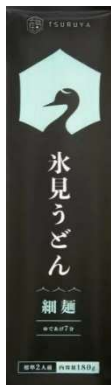
手延

美濃屋

美濃屋

美濃屋の氷見うどんは、
氷見の恵みの水、厳選された塩を
オリジナルブレンドした小麦に
練り込みました。強いコシとモチ
モチした食感があり、のどごしの
優しい繊細なうどんです。

鶴屋の氷見うどんは、
フランスパンに使用する
小麦粉をブレンドした
小麦の香り豊かな氷見
うどんです。
熟練の手延の技と太陽の
恵を生かした製法で
真心を込めて、丁寧に
つくりあげています。



海津屋の氷見うどんは、
伝統の技を受け継ぎ
強いコシと粘り、
なめらかな食感と
のどごしの良さが
特徴で、季節を
問わず人気です。
クセになる
美味しさをお楽しみください。





2025年

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

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7月1日～）

月	高田屋（富山市） 鱒の寿し一重　¥ 2, 0 0 1	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, 0 0 1	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, 2 0 0	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, 5 0 1	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, 0 0 1	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, 6 0 1	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, 3 0 1	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, 3 0 1	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。	竹　勘（富山市） ます寿し一段¥ 2, 3 0 1	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, 5 0 1	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, 7 0 0	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♂¥ 3, 29 1	船上で活♂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♂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, 3 0 1	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, 9 0 1	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, 2 0 0	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, 4 0 1	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