



photo: Ken Ohki

TAKE FREE
2025.09

とやまごころ

ー日本橋とやま館たよりー

あなたの知らない富山が誇る
ヒト・モノ・コトの魅力が見つかるフリーマガジン



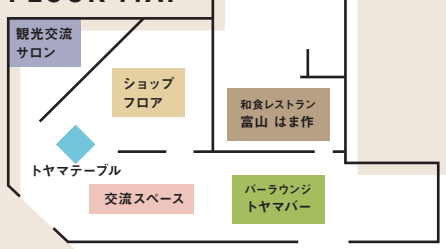
NIHONBASHI
TOYAMA



9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

富山の秋まつり「こきりこ祭り・麦屋祭り」

8/29(金)～10/2(木)

「こきりこ祭り」と「麦屋祭り」は、世界文化遺産・五箇山がある南砺市の伝統芸能です。その衣装や道具を展示紹介します。豊かな自然と風土に育まれた富山県を代表する祭りの雰囲気味わってください。



バーラウンジ トヤマバー

日本酒ハイボール

提供中

まだまだ暑さが残るこの季節。富山の日本酒を炭酸水で割った「日本酒ハイボール」で喉を潤しませんか？華やかな日本酒と炭酸がマッチした清涼感が楽しめます。爽快な喉越しの良さを是非、お試しください。



— 1,000円(税込)

交流スペース

※イベント最終日は18:00終了

美のこわけフェア

～良い睡眠への習慣～ 8/29(金)～9/11(木)

富山のお土産プロジェクト第3弾、美と癒しのブランド「美のこわけ」。豊かな自然の恵みを心と身体で楽しめるスキンケアアイテムやアロマ雑貨、そして美への第一歩となる質の良い睡眠にアプローチする商品をご紹介します。素材である富山の薬用植物をピックアップし、展示してその魅力をお伝えします。楽しく学べてオリジナルのアロマ雑貨を作るワークショップやイベントも開催します。



▶ ワークショップ

植物を纏う 触れて、感じて。学んで、出会う。

富山の薬用植物や里山の木々が心とからだにどのように働きかけるか、ワークショップで体験いただきます。

日時：9月6日(土) 15:30～16:30

定員：8名

参加費：1,500円(税込・現金のみ)

ハーブティの試飲&サシェづくりつき。

※イベント詳細と参加申し込みは、日本橋とやま館公式HPをご覧ください。



チルオアシスとやま 9/26(金)～10/2(木)

立山連峰から雪解け水が流れ込む富山湾まで高低差4,000mに及ぶ“水の王国”富山では、豊かな水資源を活かしたクオリティの高い「サウナ」と、富山湾が育む絶品の「サカナ」を楽しむことができます。のんびりくつろげるオアシスのような富山のサウナとサカナに関する商品をご紹介します。



ショップフロア

五箇山和紙 紙塑人形

紙塑人形は、和紙を粘土状に固めて型に詰めていき、乾燥させてから、もう一度和紙を貼り合わせて、絵付けする伝統民芸品です。五箇山和紙と糊のみで作られているため、ゴツゴツとした自然な形が、ひとつひとつの作品に違った表情を作り出します。



— 「招き猫三種」1,320円
「だるま(小)」990円
(いずれも税込)

交流スペース

※イベント最終日は18:00終了

富山県伝統工芸士展

9/12(金)～9/25(木)

国の伝統的工芸品指定「高岡銅器」「高岡漆器」「井波彫刻」「庄川挽物木地」「越中和紙」の技を継承する「伝統工芸士」による展示会。会期中には、伝統工芸士の巧みな技術により作製された作品の展示・販売を行います。また、伝統的工芸品の制作を体験できるワークショップも開催します。



ワークショップ

伝統工芸士展ワークショップ

《高岡漆器》ミニパネル作製体験 9月13日(金)、14日(土)

11:00～17:30 3,500円

《高岡銅器》コースター作製体験 9月15日(日)

11:00～16:30 3,500円

《越中和紙》和紙ハガキ作製体験 9月20日(金) 11:00～16:00 1,100円

《井波彫刻》木製コースター作製体験 9月21日(土) 11:00～16:30 1,100円

《庄川挽物木地》ケーキ皿作製体験 9月23日(火) 11:00～17:30 2,500円

※いずれも税込・現金のみ。イベント詳細と参加申し込みは、日本橋とやま館公式HPをご覧ください。

※高岡漆器と庄川挽物木地の体験作品は、仕上げ塗装があるため後日発送となります。



高志の国文学館 9/26(金)～10/2(木)

「あなたが知らないシンデレラ展」の魅力

高志の国文学館の「あなたが知らないシンデレラ展」の展示風景や展示品の一部を紹介します。あなたが見たことのないシンデレラ展、知れば知るほど面白い、謎解きしながらの美術鑑賞！ぜひ、高志の国文学館にも足を運び、シンデレラの世界をお楽しみください。



「あなたが知らないシンデレラ展」

会場：高志の国文学館(富山市)

会期：9月13日(土)～11月24日(月・祝)

<https://www.koshibun.jp/?tid=100967>

和食レストラン 富山はま作

黒部名水ポークと秋野菜のせいろ蒸し定食

提供中

旨味成分が多く、柔らかくてジューシーな「黒部名水ポーク」を秋野菜とともに、せいろ蒸しにしてご用意いたしました。豚肉の旨味や秋野菜の甘みを、ポン酢や胡麻ダレと共にどうぞお楽しみください。



— 2,480円(税込) —

館内スケジュール

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

（交流スペース）
美のこわけフェア
～良い睡眠への習慣～

（トヤマテール）
富山の秋まつり「こきりこ祭り・麦屋祭り」

（交流スペース）
富山県伝統工芸士展

（和食レストラン）
富山はま作 黒部名水ポークと秋野菜のせいろ蒸し定食

（トヤマバー）
日本酒ハイボール

（交流スペース）
高志の国文学館「あなたが知らないシンデレラ展」の魅力
チルオアシスとやま

観光交流サロン

お気軽に
お立ち寄りください

伝統工芸をしつ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。



日本のベニス 内川エリア

「海王丸パーク」に隣接する射水市の内川エリアは、漁船が並ぶノスタルジックな街並みと、屋根付きやステンドグラスなど個性豊かな10以上の橋が楽しめる「日本のベニス」と言われるスポットです。川沿いには蔵をリノベーションしたカフェや和菓子店が点在し、地元の人々の暮らしが感じられます。川を行き交う漁船や遠くに望む立山連峰は、映画のワンシーンのよう。静かに流れる時間の中で、心がほぐれていく特別な旅が待っています。



バイエリアでスポーツを

新湊大橋は、海王丸パークと新湊地区を結ぶ全長約3.6kmの斜張橋で、上層に車道、下層に歩行者・自転車道「あいの風プロムナード」を備える二層構造が特徴です。日本海側最大級のスケールと美しい曲線美を誇り、港湾風景と調和した姿は「海の白いアーチ」と称されます。海上約47mの高さから望む立山連峰や富山湾の眺望は圧巻で、構造美と自然美の融合が訪れる人を魅了します。



【表紙の紹介】

爽やかな海風が心地よい海王丸パーク周辺は、サイクリングやウォーキングにぴったり。晴れた日には立山連峰を一望でき、澄んだ空と風が気分を軽やかにしてくれます。

撮影：大木賢



海のロマンと スポーツを楽しむ 富山の秋旅

初秋の富山は観光・スポーツの魅力が満載です。富山新港にある「海王丸パーク」には、59年間で地球約50周の距離を航海した海王丸が係留され「海の貴婦人」の名にふさわしい姿を見ることが出来ます。隣接する新湊大橋は、富山湾岸サイクリングコースの絶景ポイントの一つ。毎年11月開催の富山マラソンでは車道を開放して、コース最高地点の橋上からの富山の絶景がランナーを魅了しています。

日本橋とやま館

営業時間

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)

営業時間やイベント内容、商品の価格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等でご確認ください。

〒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

LINE
@673mtbfq



facebook
@toyamakan.jp



Instagram
@toyamakan

