



photo: Ken Ohki

TAKE FREE  
2025.10

# とやまごころ

—日本橋とやま館たより—

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



# 10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  
などもりた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

## 富山の新米

10/3(金)～10/23(木)

富山の上質な新米、「富富富」(2kg・5kg袋)だけでなく他の銘柄米も併せてご用意し、展示販売します。ぜひこの機会にご賞味くださいませ。



### バーラウンジ トヤマバー

## 富山のひやおろし

### 提供中

今年も「ひやおろし」の季節になりました。「ひやおろし」とは、春に搾ったお酒に一度だけ火入れし、ひと夏寝かせて程良く熟成させたお酒です。香味が落ち着いて口当たりがなめらかになるとされています。トヤマバーでは富山の各蔵から、豊潤でまろやかな味わいの「ひやおろし」を入荷してご提供します。富山の秋の日本酒をお楽しみください！



— 1,000円(税込)

交流スペース

※イベント最終日は18:00終了

## 「富富富」新米フェア

10/3(金)～10/15(木)

「富富富」新米等の販売と、その魅力について深く知ることが  
できるパネル展示を行います。

また、10月4日(土)には、「富富富」ナビゲーターの俳優 池田航さん、レスリング金メダリストの登坂絵莉さんの2人をゲストに招き、新米「富富富」のPR販売会を開催いたします。お楽しみに！\*イベント詳細は日本橋とやま館HPをご覧ください。



## とやまの逸品フェア

10/17(金)～10/23(木) 2025 in日本橋とやま館

富山県が誇る地域資源を活かした特産品や、農林漁業者と商工業者が共同して開発した食品・工芸品などの展示・販売会を開催します。豊かな素材や優れた技術を活かした、生産者のこだわりと工夫が詰まった商品是非お楽しみください。



### ショップフロア

## 味付昆布

北海道真昆布のみを使用し独自製法で仕上げた昆布シートです。薄く削り上げた昆布をかつお風味の醤油たれで甘く味付けしており、パリッとした食感が楽しめます。おやつ、おつまみやごはんのお供におすすめです。



— 627円(税込)

## 交流スペース

※イベント最終日は17:00終了

## Toyama Glass à la carte ～とやまのガラス展～

10/24(金)～11/6(木)

富山県内で制作するガラス作家10名の作品を展示・販売します。吹きガラス・バーナーワーク・キルンワークなど、様々なガラス技法を用いて制作したうつわ、アクセサリーなどをお楽しみください。



### ワークショップ

## アクセサリー・サンキャッチャーづくり

お好きなとんぼ玉とガラスビーズを使ったアクセサリー制作のワークショップを開催します。世界で一つだけの特別なビーズイヤリング、miniサンキャッチャー、とんぼ玉アクセサリーを手づくりしてみませんか。



日時: 10月24日(金)～10月26日(日)

①11:00～ ②13:00～ ③14:00～ ④15:00～ ⑤16:00～

定員: 各回4名様(1回1時間以内、複数制作可能)

料金: 1,200～2,500円(税込/現金のみ)

※料金は希望される装飾により変わります。

※ワークショップの詳細とお申し込みは、日本橋とやま館ホームページから

## 和食レストラン 富山はま作

## 秋味わっぱ御膳 10/1(水)～10/31(金)

舞茸・エリンギ・しめじをバター焼きにし、南瓜・さつまい芋、れんこんの旨煮と、旨みたっぷりのどんこ椎茸旨煮を添えました。秋鮭と名水ポークを加え、ふっくらと炊き上げた富山米の上に贅沢に敷き詰め、蒸しあげています。はま作ならではの秋味わっぱをご賞味ください。

※数量限定



— 秋味わっぱ御膳  
2,480円(税込)  
刺身付き  
3,480円(税込)

## 館内スケジュール

水	1			
木	2			
金	3			
土	4			
日	5	〈交流スペース〉「富富富」新米フェア	〈トヤマテーブル〉富山の新米	〈和食レストラン 富山はま作〉秋味わっぱ御膳
月	6			
火	7			
水	8			
木	9			
金	10			
土	11			
日	12			
月	13			
火	14			
水	15			
木	16		休館日	
金	17			
土	18	とやまの逸品フェア	〈トヤマテーブル〉富山の匠の技	
日	19	〈交流スペース〉		
月	20	Toyama Glass à la carte		
火	21	とやまのガラス展		
水	22			
木	23			
金	24			
土	25			
日	26			
月	27			
火	28			
水	29			
木	30			
金	31			

## 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。



## 富山米の美味しい秘密

標高3,000 m級の立山連峰の雪どけ水がもたらす清らかな冷水と、豊かな栄養を蓄えた肥沃な平野。この二つが、富山米の美味しさの原点です。さらに、全国一の水田率と高品質な「種もみ」の生産実績、そして高温に強い品種・栽培技術の向上により、冷めても美味しく、やさしい甘みとしっかりとした食感が楽しめるお米が育まれています。



## 富山の実りを支える、#02 水と大地「散居村」

### となみ散居村ミュージアム

となみ野田園空間博物館は、砺波平野に広がる美しい散居村を「農村全体が博物館」という理念のもとに保存・発信する、ユニークなフィールドミュージアムです。主役となる「となみ散居村ミュージアム」は、「情報館」「伝統館」「交流館」「民具館」の4つの展示施設から構成され、伝統的な暮らしや建築、民具展示を通じて、地域の景観文化を学ぶことができます。この博物館を拠点に、里山や水路、屋敷林(カイニヨ)など、散居村全体を歩きながら体感する散策が好評です。



### [表紙の紹介]

富山県が米どころであることは、この風景を見れば一目瞭然です。砺波平野いっばいに広がる水田は、夕焼けに染まれば赤く輝き、収穫期には黄金色がひとときわ映え、豊かな実りを静かに物語ります。

撮影:大木賢



## 富山の実りを支える、水と大地「散居村」

富山県西部・砺波平野に広がる散居村は、水田に囲まれて点在する伝統的の家屋の「アズマダチ」と、それらを守る緑深い屋敷林「カイニヨ」によって創り出された、この地域の歴史・風土に育まれた原風景です。特に春の田植えの季節には、夕陽に染まった水田がまるで天空の鏡のように輝く光景は、富山が誇る絶景です。ここには、富山の実りの真髄が息づいています。

## 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)

10月16日(木)は休館いたします。

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

