

とやまの お宝 フェア

12月12日(金)→12月18日(木)

毎回ご好評いただいております「お宝フェア」

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。

◆富山県南砺市産の米粉を使用し一層ずつ丹念に手焼した南砺バームクーヘン「木楽里」

◆お待たせしました！大人気 KANAYA の「氷見うどんの端」

◆みんなが大好きな昆布のおやつを可愛いカップに詰めました「こんぶのおやつ」

◆自慢の新触感！サクッと食感の酸っぱくない白とろろ昆布「サク蔵さんのとろろ昆布」

◎12月13日(土)幅広い昆布商品を扱う山三商事さんご来館による販売会開催！◎

お正月準備 年の瀬市

12月19日(金)→12月30日(火)

年末年始のおうち時間を彩る商品が多数入荷します。

この期間だけの限定商品も入荷します。



◆便利！美味しい！大好評！「美味しんぼ」で紹介された里芋名人杉森さんの「洗い里芋」

◆富山の山あいにある「細入」で育てた最高品質のしいたけで作った「干しいたけ」

◆富山の冬の特別なご馳走。酸味と旨みのバランスが絶妙な逸品「かぶら寿し」

◆梅かまの「別撰蒲鉾各種」生地蒲鉾の青い蒲鉾「青小巻」その他定番商品もモリモリ！

◆1927年創業。やまふじぶどう園のクリスマスや年末年始にオススメのワイン販売！！

◎12月20日(土)やまふじぶどう園さんご来館による販売会開催！◎

◆25日以降は、混雑が予想されますので、お早目のご来店をお待ちしております◆

■12月のお取り置き／お預かりについて

12月は多数の商品が入荷し、冷蔵庫・冷凍庫がいっぱいとなるため

12月16日(火)以降、ます寿し以外のお取り置きはできません。

また、ご購入された商品のお預かりもお受けできませんのでご了承ください。

■商品の配送について

ご購入された商品の配送は12月25日(月)までです。

12月27日(土)～1月6日(火)までの着日指定はお受けできません。

■年末年始の営業について

年内 12月30日(火)10:30～17:00まで

年始 1月4日(日)10:30～18:00まで



2025年

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

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)

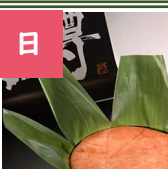


日本橋とやま館の最新情報発信中！

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。



 月 ¥2,200	高田屋(富山市) 鱈の寿し一重 ジューシーさを感じる鱈、ふんわりもちもちとした米の旨みが特徴。酸味は強くなく甘味と旨みのバランスが良い、まろやかあっさりの鱈寿し。	 月 ¥2,200	今井商店(富山市) ますのすし一重 やや半生の鱈の風味が、甘く弾力のある富山のコシヒカリと合わせ、やわらかな優しい、しっとりとした食感と風味を醸しだしさっぱりとした酸味と上品な旨み。
 火 ¥2,200	川上鱈寿し店(富山市) 鱈寿し一段 鱈は肉厚にスライス。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みを凝縮させ、それでいてやわらかな食感。	 火 ¥2,521	ます寿し屋ヒロ助(黒部市) トロ特上ます寿し 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みが特徴のます寿しです。
 水 ¥2,701	すしいち亭(富山市) 厚みのます寿し特上 寿司屋にとって命のシャリに合わせ、厳選したますの、上質な「ハラミ」のみ使用。肉厚でジューシー。とろける旨味と酢飯の優しさが相まった逸品。	 水 ¥2,001	高芳(富山市) 鱈の寿し一重 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。酸味は強くありません。さっぱりとした後味の中に上品な風味を感じる飽きのこない鱈の寿し。
 木 ¥2,601	吉田屋鱈寿し本舗(富山市) 昆布鱈寿し 酢飯の下にはおぼろ昆布、鱈の身の上にはバッテラ昆布を丁寧に敷き詰め、鱈の旨みをよりマイルドにした逸品。	 木 ¥2,301	なかの屋(富山市) ますの寿し一重 脂ののった鱈、こだわりのシャリ、鱈を包む笹。それぞれの瑞々しさを存分に活かし、まさに「とろける」といった食感を実現。秘伝の製法でやさしい甘み。
 金 ¥2,301	青山総本舗(富山市) 鱈寿し一段 富山県産コシヒカリを羅臼昆布のだしで炊き上げ、千鳥酢を合わせた酢飯。しっとりとした食感と、ほのかに漂う甘さが特徴的。	 金 ¥2,301	竹勘(富山市) ます寿し一段 富山県産のお米を独自の釜炊きで炊き上げた自慢のシャリとますの身、本来の旨みを引き立たせたオリジナル酢を使用。まろやかで奥深い味。
 土 ¥3,501	平ら寿し本舗(砺波市) 厚切特選15切入 厳選された最高級プレミアム朱色鱈を倍位の厚切にして旨味を倍増。15切にカットしており、手を汚さず、手軽に食べられます。着色料・保存料・防腐剤は不使用。角型。	 土 ¥2,301	千歳(富山市) ますのすし一重 厳選した脂ののった鱈と富山県産米を使用甘味、塩加減、酢の具合が絶妙なバランス。伝統の製法でひとつひとつ手作りした逸品。
 土 ¥3,291	関野屋(富山市) 特選本鱈船上活メ 船上で活メにされた厳選天然サクラマスを厚く切り贅沢に使用した特別な鱈乃寿し。活メにより極限まで旨みを含んだ身は最上級の美味しさです。	 土 ¥2,700	味の笹義(富山市) 特撰ますの寿し ますの腹身を贅沢に厚切に使用したこだわりの逸品。熟練された職人たちがひとつひとつ心をこめて手作りしています。
 日 ¥2,901	寿し工房大辻(立山町) 幻のます寿し 良質のますを通常の約2倍の量を使用。表面だけでなく、側面や裏面まで、ますが入っています。脂ののった肉厚のますを秘伝の酢でとろける旨さに。	 日 ¥2,200	元祖せきの屋(富山市) ます寿し一重 明治11年創業以来、かたくなに守り通している手作りの秘法。あっさりとした中にしっかり主張する厳選された鱈とふっくら炊き上げた富山県産コシヒカリ。
 日 ¥2,501	丸龍庵(射水市) ます一重桶 ほどよい脂ののった鱈に、ほんのりと甘いすし飯。緑が濃く香りのよい笹。ひとつひとつ、ふんわり加減の手押しで仕上げた鱈寿し。		

日本橋とやま館　ます寿し　入荷予定表　(2025年11月1日～)

月	高田屋 (富山市) 鱈の寿し一重　¥2,200	ジューシーさを感じる鱈。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鱈寿し。	今井商店 (富山市) ますのすし一重　¥2,200	やや半生の鱈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	川上鱈寿し店 (富山市) 鱈の寿し一段¥2,200	鱈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。	新ます寿し屋ヒ口助 (黒部市) トコ特上ます寿し¥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¥2,701	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) 鱈の寿し一重¥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鱈の寿し。
木	吉田屋鱈寿し本舗 (富山市) 昆布鱈寿し¥2,601	酢飯の下におぼろ昆布を敷き鱈の身の上にはバター昆布を丁寧に敷き詰めた鱈寿しです。鱈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¥2,301	脂の乗った鱈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) 鱈寿し一段¥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鱈寿し。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鱈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) 特撰本鱈船上活〆¥3,291	船上で活〆された厳選天然サクラマスを贅沢に厚切りした特別な鱈寿し。活〆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　¥2,301	厳選した「脂ののった鱈」と富山県産米を使用し、甘味と塩加減、酢の〆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鱈が入ってます。脂ののった肉厚の鱈でとろける旨さ。	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鱈とのハーモニー。
	丸龍庵 (射水市) ます一重桶¥2,501	ほどよい脂の乗った鱈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