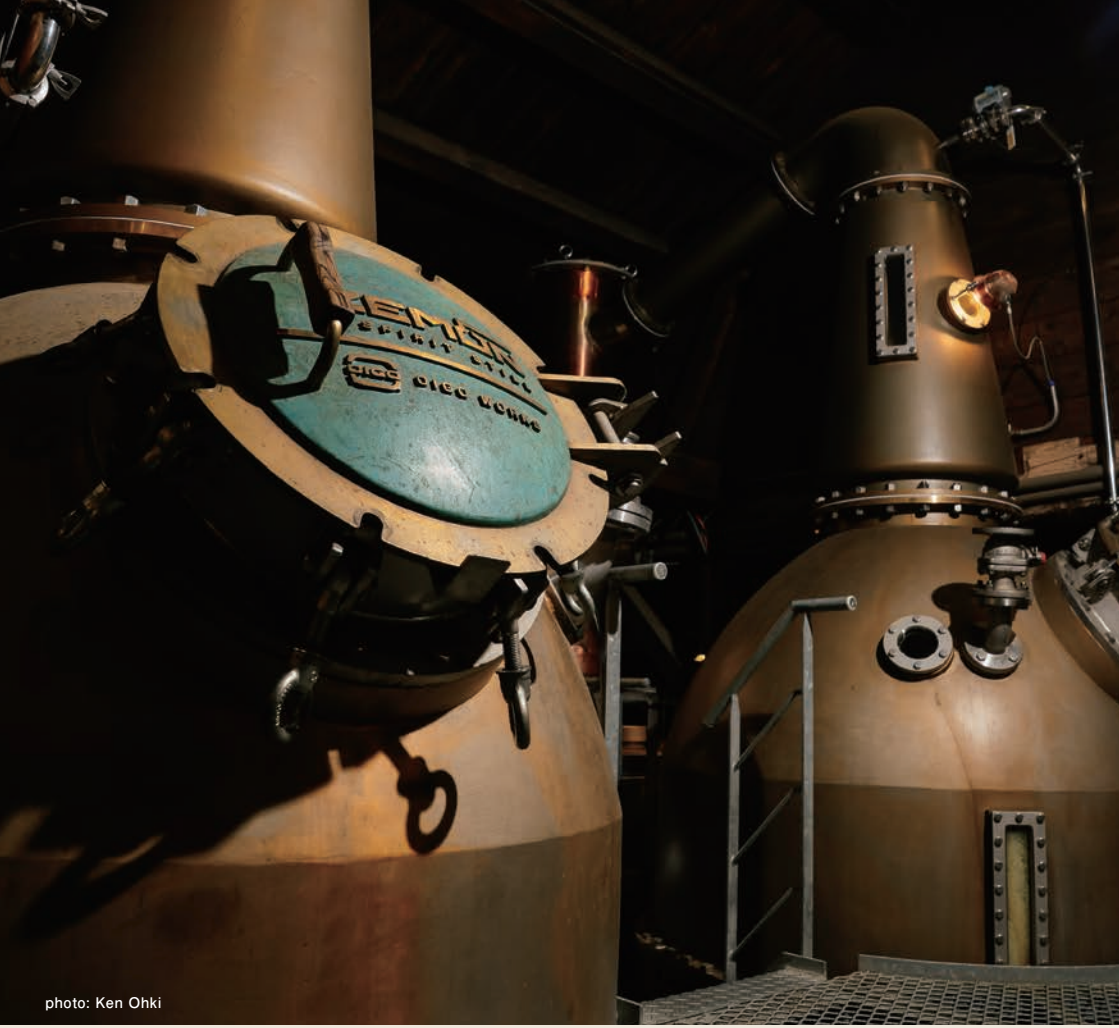


photo: Ken Ohki

TAKE FREE
2025.12

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

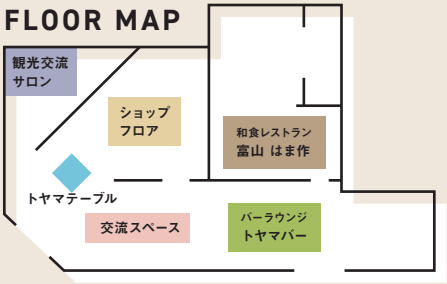
NIHONBASHI
TOYAMA

12月の日本橋とやま館情報

NIHONBASHI TOYAMA

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

富山の冬支度　富山の干柿

11/14㊎～12/11㊍

乾燥と手もみを繰り返す「富山干柿」の深みのある天然の甘みをご賞味ください。

富山のお正月

12/12㊎～1/15㊍

富山のお正月飾りといえば天神様の彫刻や掛け軸です。今年も富山ならではのしつらえを日本橋とやま館でご鑑賞ください。

バーラウンジ トヤマバー

富山の新酒

毎年この季節になると、秋に収穫されたばかりの新米を使って仕込まれた、若々しくてフレッシュな味わいが特徴の「新酒」が出荷されます。トヤマバーにも富山の酒蔵から随時、「新酒」が届く予定です。この時期ならではの富山の日本酒をお楽しみください！

－1,000円（税込）

交流スペース

高岡漆器　逸品祭・うるしの宴

11/28㊎～12/11㊍　イベント最終日は18:00終了

400年以上の歴史を誇る伝統工芸品「高岡漆器」。匠の技で生み出されるインテリアや食器、雑貨など、日常に取り入れやすく上質なおもてなしの空間を演出する作品を展示・販売いたします。

写真はイメージです

[作品解説会]高岡漆器の魅力について

高岡漆器の歴史とその技法、魅力を解説いたします。
日時：12月6日㊏・7日㊐
各日①14:00～　②15:30～　各回30分程度
講師：吉川漆器　蒔絵師　吉川和行氏
参加費：無料　定員：各回5名
お申込み方法：日本橋とやま館ホームページより

ショップフロア

とやま和牛酒粕ごぼ鍋セット

酒粕を飼料として育てられる富山県産ブランド和牛の「とやま和牛酒粕育ち」とごぼうを贅沢に使用した鍋セット（2～3人前）。酒粕入りの特製味噌のまろやかな甘味の中に、ピリッと辛味を効かせた奥行きのある味わいです。年末年始の家族団欒に如何でしょうか。

イメージ
－¥7,560（税込）

交流スペース

とやまのお宝フェア 12/12㊎～12/18㊍

イベント最終日は18:00終了

富山県内で生産されている特産品（お宝）等を期間限定で販売します。お正月のご用意に最適な旬のもの、懐かしいふるさとの逸品等、「食の宝庫とやま」からお宝をお届けします。

年の瀬市 12/19㊎～12/30㊋

富山の冬の風物詩であるかぶら寿しや、ぶりしゃぶセットに加え、富山のお正月に欠かせない、赤巻、昆布巻等のかまぼこや、新鮮な魚の昆布じめなどをご用意します。年末年始の食卓を飾る富山の食材をお楽しみください。

*12月30日㊋は17:00まで

和食レストラン 富山はま作

寒ブリ丼 ── 期間・数量限定

寒ブリの刺身と照り焼きを、一つの丼の上で食べ比べすることができます。刺身は厚めの切り身にしてありますので冬の味覚の王者、寒ブリの旨味をご堪能いただけます。
小鉢・みそ汁・小漬物付き。

― 4,580円（税込）

館内スケジュール

月 1	〈交流スペース〉高岡漆器 逸品祭・うるしの宴	〈トヤマテーブル〉富山の冬支度 富山の干柿		〈トヤマバー〉富山の新酒
火 2				
水 3				
木 4				
金 5				
土 6				
日 7				
月 8				
火 9				
水 10				
木 11				
金 12	〈交流スペース〉とやまのお宝フェア			
土 13				
日 14			〈和食レストラン 富山はま作〉寒ブリ丼	
月 15				
火 16				
水 17				
木 18				
金 19	〈交流スペース〉年の瀬市	〈トヤマテーブル〉富山のお正月		
土 20				
日 21				
月 22				
火 23				
水 24				
木 25				
金 26				
土 27				
日 28				
月 29				
火 30				
水 31	休館日			

年末年始の営業時間

12月29日㊊……19:00閉館※
12月30日㊋……17:00閉館※
12月31日㊌～1月3日㊏……休館日
1月 4日㊐……10:30開館　18:00閉館※
1月 5日㊊……19:00閉館※
※和食レストランは14:30まで　ランチ営業のみ
日本橋とやま館ウェブページ　http://toyamakan.jp/

富山の伝統と革新 ウイスキー造りへの挑戦

400年の歴史を持つ高岡銅器の梵鐘の製造技術から生まれた世界初の鋳物製銅錫合金単式蒸留器「ZEMON（ゼモン）」。この独自の蒸留器を使用して、おいしいウイスキー造りに取り組んでいるのは日本酒造りに約150年の歴史を持つ若鶴酒造。富山は良質な日本酒だけでなく、魅力あるウイスキーの産地としても知られています。

富山の伝統と革新
ウイスキー造りへの挑戦 **#01**

若鶴酒造は1952年に砺波市の北陸最古の蒸留所でウイスキー造りを開始しました。2017年には「伝統と革新」のもと、三郎丸蒸留所をオープン、2019年には高岡銅器の梵鐘メーカー老子製作所と共同開発した世界初の鋳物製銅錫合金単式蒸留器を使用し、まろやかで深い味わいのウイスキーを生み出しています。日本のウイスキー文化をより豊かなものへと変えていけるようにさまざまな挑戦を続けています。

富山の伝統と革新
ウイスキー造りへの挑戦 **#02**

三郎丸蒸留所では、井波彫刻の伝統技術を活用し、地元の林業家・木工職人と協働開発した富山県産ミズナラ材を用いた貯蔵樽「三四郎樽」を使用しています。1952年のウイスキー製造開始以来、富山県の蒸留所として伝統を継承しながら、「富山でしかつくれないウイスキー」造りに取組んでいます。

[表紙の紹介]

北陸最古のウイスキー蒸留所は、富山の鋳物技術で進化し続けています。高岡銅器が培ってきた梵鐘づくりの技術から生まれた世界初の鋳物製銅錫合金単式蒸留器は、まろやかで高品質なウイスキー造りを可能にしました。

撮影：大木賢　　協力：三郎丸蒸留所

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）
※12月31日㊌から1月3日㊏は休館いたします。
※年末年始の営業時間は中面をご覧ください。

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等でご確認願います。

〒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

発行元：日本橋とやま館