



TAKE FREE
2026.3

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



3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

富山の春まつり

2/20(金)~3/19(木)

富山では、春まつりに豊作を願って獅子舞を踊ります。勇壮な獅子頭をご覧ください。



富山湾からの贈り物 ～海産物の特産品～

3/20(金)~4/9(木)

ホタルイカ漁やシロエビ漁が解禁となる季節。春の富山湾の恵みをお楽しみください。



バーラウンジ トヤマパー

ホタルイカ三種盛り

富山湾のホタルイカ漁は、毎年3月1日に解禁されます。富山湾でとれた大ぶりのホタルイカを使用した、「松本魚問屋」(氷見市)の沖漬け・塩麹漬け・醤油麹漬けをご提供します。濃厚なワタの風味とプリっとした身の食感を、富山の地酒と一緒に楽しみください。



— 500円(税込)

交流スペース

※イベント最終日は18:00終了

市民がつくるたのしい鑄物

2/27(金)~3/12(木)

鑄物は重厚で近寄りたいたいイメージもありますが、今回展示する鑄物はどれも親しみ、おもしろみ、あたたかみを感じられるものばかりです。市民がつくる鑄物作品の一つ一つ異なる表情に触れてみて下さい。



細工かまぼこ美術館 in 日本橋とやま館

3/20(金)~3/26(木)

富山県内のかまぼこメーカーが手がける細工かまぼこの代表格である鯛かまぼこが勢揃い。富山の鯛かまぼこの製法は明治時代に始まり、職人から職人へと受け継がれてきた伝統の技によって現在も作り続けられています。会場では、各メーカーの職人が丹精込めて仕上げた鯛かまぼこを一度に見ることができ、デザインの違いやメーカーごとのこだわりを知ることができます。



▶ 実演・解説会

「鯛かまぼこ」の製造 ～富山の細工かまぼこ職人の技を披露！～

「鯛かまぼこ」の製造工程を、職人による実演とともにご紹介いたします。すり身を型に詰めて鯛の形をつくる“型起こし”から、色付けやヒレを描く“化粧”まで、仕上がるまでの一連の作業を、解説を交えながらご覧いただけます。(一部内容が変更になる場合がございます、予めご了承ください。) 3月20日(金)・(祝)14:00～ 3月21日(土)①14:00～、②16:00～ 時間：各回1時間程度



講師：富山県蒲鉾水産加工業協同組合 青年部 蒲友会

ショップフロア

冷凍生ホタルイカ

富山湾の春の味覚を、そのままご家庭へ。新鮮なホタルイカの中でも特にいいものを厳選し、冷凍処理してあります。解凍するだけで、内臓もそのままお召し上がりいただけます。刺身やしゃぶしゃぶもお勧めで生姜醤油などで美味しく召し上がれます。季節限定の美味しさを、手軽にお楽しみください。(21尾入り)



— 1,728円(税込)

交流スペース

※イベント最終日は18:00終了

2027国際園芸博覧会(横浜花博)

～ 富山の花と緑 ～

3/13(金)～3/19(木)

2027年に横浜市で開催される国際園芸博覧会(GREEN×EXPO 2027)の概要や、富山県が出展するブースの展示内容・魅力をご紹介します。会場では、県ブースの主役となる多彩なチューリップ等を展示します。ひと足早い春の訪れとともに、本開催に「行ってみたいくなる」ワクワクを感じてください。



美のこわけフェア～眠りと暮らしの“めぐり”～

3/27(金)～4/9(木)

富山県が「越中お土産プロジェクト」の第3弾として発表した、美と癒しのブランド「美のこわけ」は、誕生から5年を迎えました。富山で育った植物や天然由来の素材を使い、化粧品やアロマ雑貨、枕カバーやウェアなど、こちよく、質の良い睡眠へとつながる商品を展開しています。これらのアイテムを通して、人・環境・営みがめぐる魅力をご紹介します。



ワークショップ

睡眠の先生と整える～眠りと暮らしの“めぐり”～

美しく健やかな毎日を支えるために、一人ひとりの理想的な睡眠時間やリズム＝“睡眠の中心軸”を見つめ直します。食事や光の取り入れ方・時間の使い方など、暮らし全体の“めぐり”を整えるヒントを、講師とのワークを交えながら探っていきます。



3月28日(土)15:00-16:15 3月29日(日)10:45-12:00

定員:各回8名

講師:神川康子氏 (株)エムール 睡眠・生活研究所 所長(主席研究員)

富山大学 名誉教授 博士(学術)

申込:日本橋とやま館公式HPより(枠がある場合は当日受付可能)

参加費:2,000円(税込・現金のみ)ハーブティーのご提供とバスタブレットのおみやげ付き。

和食レストラン 富山はま作

ます寿し食べ比べ御膳

富山の人気特産品ます寿しの食べ比べができるメニューをご用意しました。富山のかまぼこ(赤巻・昆布巻)、シロエビ唐揚げも一緒にお楽しみいただけます。



— 2,980円(税込)

館内スケジュール

日 1				
月 2	(交流スペース) 市民がつくるたのしい鑄物 (トヤマテーブル) 富山の春まつり			
火 3				
水 4				
木 5				
金 6				
土 7				
日 8				
月 9	2027 国際園芸博覧会(横浜花博) (交流スペース)	(和食レストラン) 富山はま作 ます寿し食べ比べ御膳	(トヤマ) ホタルイカ三種盛り	
火 10				
水 11				
木 12				
金 13				
土 14				
日 15				
月 16	細工かまぼこ美術館 in 日本橋とやま館 (交流スペース)	(トヤマテーブル) 富山湾からの贈り物		
火 17				
水 18				
木 19				
金 20				
土 21				
日 22				
月 23				
火 24				
水 25				
木 26				
金 27	美のこわけフェア (交流スペース)			
土 28				
日 29				
月 30				
火 31				

3月31日(日)は棚卸のためショップフロア、交流スペースは16時クローズとなります。

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等をご案内いたします。



豊かな恵みの源泉 #01 富山湾

富山湾の海の恵みは、富山県民の日常の食生活や郷土料理などの食文化に深く根ざしています。漁業や水産加工業といった富山湾に係る産業は地域経済を支え、海越しの立山連峰に代表される美しい景観は悠久の時を経て、今も、富山県民の生活や観光経済を支える、かけがえのない存在です。



写真提供: (公社)とやま観光推進機構

豊かな恵みの源泉 富山湾

「天然の生け簀」と言われる富山湾は、3000m級の立山連峰から水深1000mの富山湾まで高低差4000mの地形が育む豊かな海の幸が魅力です。古くは大伴家持や松尾芭蕉、近現代では新田次郎や宮本輝など、時代を超え多くの文人に愛され、その美しさが綴られてきました。神秘的な蟹気楼や雨晴海岸から望む立山連峰の絶景など、豊かな自然と歴史が調和する「世界で最も美しい湾」の一つです。

豊かな恵みの源泉 #02 富山湾

富山湾の海岸線の総延長は約147kmですが、この海沿いには海や山などの眺望を楽しめるビュースポット、文化・観光施設が数多く点在しています。氷見市の海沿いに位置する「ひみ番屋街」は、天候に恵まれれば富山湾越しにそびえる立山連峰を一望できるロケーションにあり、富山湾の海の幸や入浴を楽しむことができます。



[表紙の紹介]

漁師の作業小屋「番屋」をイメージして作られた「ひみ番屋街」には、氷見漁港直送の鮮魚や加工食品などのグルメが並びます。食を堪能した後は、隣接する足湯へ。潮風に当たりながら富山湾を一望でき、五感すべてを使って楽しみ、リフレッシュできることでしょう。

撮影:大木賢 協力:ひみ番屋街



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)

3月31日◎は棚卸のため、ショップフロア、交流スペースは16時クローズとなります。

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



LINE
@673mtbfq



facebook
@toyamikan.jp



Instagram
@toyamikan

