

富山の秋まつり 7月31日(金)~8月20日(木)

越中八尾 おわら風の盆

「おわら風の盆」の
もの哀しさを表現

小蔵亀寿堂

「二百十日 風の街」

¥206(税込)



青梅をミルクあんで包み込み
黄味あんの桃山生地で包み
焼き上げました。香ばしい中にも
甘酸っぱさをそなえた一品です。

八尾の春の祭り

「曳山」を表現

小蔵亀寿堂

「越中八尾 曳山」

¥206(税込)



特選した一つぶ栗をミルクあんで
包み込み、パイ生地に包んで
焼き上げました。
和洋のバランスのとれた一品です。

おわらの絵の焼印を押した季節限定品

田中屋「おわら風の詩」

8枚入 ¥972(税込)

新鮮な玉子を使い、ゆっくり手焼きで
仕上げたカステラせんべいです。



祭りごとには欠かせない

水上芳一商店

「おわらあんばやし田楽味噌」

200g ¥540(税込)

生姜がたっぷり入った甘口の田楽味噌です。
こんにゃくを串にさして絡めて食べたり、大根、
里芋、生野菜、トンカツなど何にでもよく合います。



八尾で愛されるおわら風の盆にかかせないご馳走

和食亭こもり「焼鯖寿し」¥1,700(税込) 8/1(土)入荷

鯖は秘伝のタレにくぐらせ熟練の技でじっくり焼き上げることで余分な油を
落とし、皮はこんがり身はふっくら。鯖の香ばしい風味を是非ご堪能下さい。

和食亭こもり「ます寿し」¥1,700(税込) 8/8(土)入荷

魚を熟知した寿し職人が、新鮮で脂の乗った、美しい色のマスを美味しく
味わえるようにこだわりの厚さに手際よくおろし、気候やマスの状態に合わ
せて素早く塩を打っています。焼鯖寿しもます寿しも富山県産コシヒカリ使用。



数量限定!!



数量限定!!



←おわら手ぬぐい各種入荷いたします。
毎年人気の編み笠や、踊り子の
可愛いちりめん根付、井浪彫刻の
風の盆根付など数量限定で入荷!!



ポストカード、クリアファイル、うちわ、おわら風の盆カレンダー、おわら風の盆 DVD など入荷します。

富山の逸品が日本橋とやま館には、でかいとあります。※でかいと=たくさん(富山弁)

2026年



8月 日本橋とやま館 入荷カレンダー

営業時間 10:30~19:00

〒103-0022

東京都中央区日本橋室町1-2-6 日本橋大栄ビル1F

ショップフロア TEL: 03-3516-3020

月	火	水	木	金	土	日
					1 リブラン 生富也萬 	2
3	4 島倉屋 きんつば 	5 志乃原 江出の月 	6 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 	7 大崎丸善 栗三笠 	8 リブラン 生富也萬 	9
10	11 大崎丸善 水羊羹 加積りんごゼリー 	12 おがや ぎんなん餅 	13 さわや食品 コーヒースナック フランスパン 大辛ロカレーパン 	14 中尾清月堂 どらやき (小豆/白小豆/抹茶) 	15 リブラン 生富也萬 	16
17	18 島倉屋 きんつば 	19 くれは製菓 華乃長十郎 梨ようかん 梨の恋人 	20 食パン専門店 オレンジ食パン 	21 佐々木千歳堂 みかさ山 (小倉/栗/餅 他) 	22 リブラン 生富也萬 	23
24	25 花月堂 水わらび餅 	26 林盛堂本店 おわら玉天6個箱入 	27 羽馬製菓 カレーパン あんドーナツ 	28 引網香月堂 まめ蔵 	29 リブラン 生富也萬 	30
31						

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・どら焼きの日

鹿の子餅・どら焼き

毎週土曜日



セイアグリー・藤吉

健康卵・水だんご

第2、第4土曜日

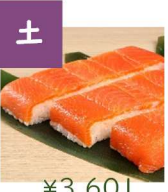


小原宮農センター

納豆(大粒)

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  高田屋(富山市) 鱒の寿し一重 ジューシーさを感じる鱒、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鱒寿し。 ¥2,200	月  今井商店(富山市) ますのすし一重 やや半生の鱒の風味が、甘く弾力のある富山のコシヒカリと合わさり、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。 ¥2,200
火  川上鱒寿し店(富山市) 鱒寿し一段 鱒は肉厚にスライス。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。やや強めの押して旨みを凝縮させ、それでいてやわらかな食感。 ¥2,301	火  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の特徴のます寿しです。 ¥2,601
水  すしいち亭(富山市) 厚みのます寿し「匠」 寿司屋にとって命のシャリに合わせ、厳選した鱒の上質な「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。みじん切り生姜(ガリ)入り。 ¥2,750	水  高芳(富山市) 鱒の寿し一重 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鱒の寿し。 ¥2,200
木  吉田屋鱒寿し本舗(富山市) 昆布鱒寿し 酢飯の下にはおぼろ昆布、鱒の身の上にはバッテラ昆布を丁寧に敷き詰め、鱒の旨みをよりマイルドにした逸品。 ¥2,801	木  なかの屋(富山市) ますの寿し一重 脂ののった鱒、こだわりのシャリ、鱒を包む笹。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。 ¥2,301
金  青山総本舗(富山市) 鱒寿し一段 富山県産コシヒカリを羅臼昆布のだして炊き上げ、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。 ¥2,301	金  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。 ¥2,301
土  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鱒を倍位の厚切にして旨味を倍増。15切にカットしてあり、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。 ¥3,601	土  千歳(富山市) ますのすし一重 厳選した脂ののった鱒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。 ¥2,301
土  関野屋(富山市) 特選本鱒船上活メ ¥4,301 船上で活メにされた厳選天然サクラマス。極限まで旨みを含んだ身は最上級の美味しさです。 鱒乃寿し一重 ¥3,201 脂が特徴の腹身、ジューシーな背身、旨味を感じる尾身、天然サクラマスの全ての部位を楽しめます	土  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。 ¥2,700
日  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。 ¥3,201	日  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鱒とふっくら炊き上げた富山県産コシヒカリ。 ¥2,200
日  丸龍庵(射水市) ます一重桶 ほどよい脂ののった鱒に、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て仕上げた鱒寿し。 ¥2,501	

日本橋とやま館　ます寿し　入荷予定表　(2026年8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¥2,301	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) トロ特上ます寿し¥2,601	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「匠」¥2,750	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。みじん切り生姜(ガリ)入り。	高　芳 (富山市) 鱈の寿し一重¥2,200	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¥2,801	酢飯の下におぼろ昆布を敷き鱈の身の上にはバッテラ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¥3,601	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¥4,301/鱈乃寿し一重¥3,201	特選鱈乃寿し/船上で活〆された厳選天然サクラマスを使用。極限まで旨味を含んだ身は最上級の美味しさです。 鱈乃寿し一重/脂が特徴の腹身、ジューシーな背身、旨味を感じる尾身。天然サクラマスの全ての部位を楽しめます。	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¥3,201	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

