



photo: Ken Ohki

TAKE FREE
2026.10

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



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。

令和8年8月大雨被害支援のお礼

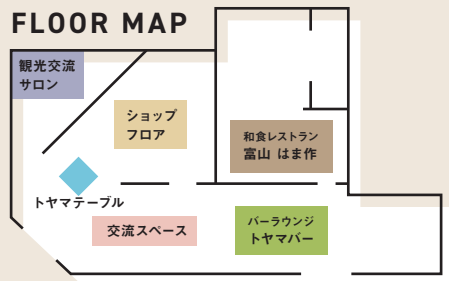
北陸地方を中心とした記録的な大雨により、富山
県内でも大きな被害が発生しました。

被災された皆様には、心よりお見舞いを申し上げ
ます。

当館にもお客様からご心配や励ましのお言葉を
お寄せいただいています。

皆様のお心遣いに深く感謝申し上げ、当館も一
早い復興・復旧に向けた支援の取組を続けてまい
ります。

FLOOR MAP



バーラウンジ トヤマバー

富山のひやおろし

今年も秋のお楽しみ、「ひやおろし」の季
節となりました。「ひやおろし」とは、春先に
絞った日本酒を夏の間熟成させて、秋口
に出荷するお酒です。熟成の旨味と丸み
があるまろやかな味わいが魅力です。

富山から届く季節のお酒をお楽しみくだ
さい！

富山の銘酒の飲み比べ(3種×30ml)と
して選択できます。



—1,000円(税込)
写真はイメージです。

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

10/2^(金)～10/15^(木)

富山県が15年の歳月をかけて開発したブランド米「富富富
(ふふふ)」。「富富富」の魅力は、ツヤのある美しい炊き上が
り、ふっくらとした粒立ち、上品な甘み。冷めても硬くなり
にくく、お弁当やおにぎりにも最適です。

今回のフェアでは、新米や関連商品の販売のほか、「富富
富」の魅力について深く知るパネル展示を行います。

10月3日^(土)には、「富富富」ナビゲーターの俳優の池田航
さん、レスリング金メダリストの登坂絵莉さんのお2人をゲス
トに迎え、「富富富」新米のPR販売会を開催いたします。

※イベント詳細は日本橋とやま館ホームページをご覧ください。



トヤマテーブル

富山の実りの秋

10/2^(金)～10/28^(水)

今年の新米シーズンにあわせて、
コシヒカリなど富山県産のさまざ
まな銘柄米を取りそろえて販売いたします。
ぜひこの機会にご賞味ください。



ショップフロア

かき燻製オイル漬け(つりや)

富山県産のミズナラのチップを
使用してじっくりと燻製し、ふっく
らとした牡蠣を、綿実油に漬け空
気に触れないように寝かせまし
た。牡蠣の旨味と香ばしい燻製の
香りが作り出す、濃厚な美味し
さをぜひ味わってください。ビール
や樽熟成の白ワインのお供にお
すすめです。



—1,161円(税込)

交流スペース

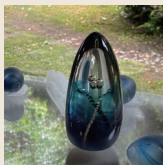
※イベント最終日は18:00終了

とやまのガラス展 ～Toyama Glass a la carte～

10/16(金)～10/28(木)

富山市は、全国初のガラスアート専門機関の設立と充実した制作環境を背景に、多くのガラス作家が活動する「ガラスの街」です。

本展では創造性あふれる作品を展示・販売いたします。ガラスの魅力と、作家の個性あふれる作品を、ぜひご覧ください。



ワークショップ

とんぼ玉・ガラスビーズのアクセサリー作り

とんぼ玉とハンドメイドのガラスビーズを組み合わせ、世界に一つのオリジナルアクセサリーを作りましょう。

日時：10月16日(金)～18日(日)

各日①11:00～ ②13:00～ ③14:00～

④15:00～ ⑤16:00～

参加費：1,200～2,500円／個(税込・現金のみ)

※アクセサリーの種類によって異なります。

定員：各回4名

講師：富山ガラス作家協会 副会長 林 裕子 氏

申込方法：日本橋とやま館ホームページ



和食レストラン 富山はま作

黒部名水ポークせいろ蒸し定食

旨味が豊富で、柔らかく、ジューシーな味わいが特徴の「黒部名水ポーク」に、きのこ野菜を盛りだくさんに添えて蒸しあげました。最大限に引き出された肉や野菜の旨みを胡麻ダレやおろしポン酢でさっぱりとお楽しみください。



－2,680円(税込)
(期間・数量限定)

写真は蒸す前のイメージです。

館内スケジュール

木 1				
金 2				
土 3				
日 4				
月 5	《交流スペース》「富富富」新米フェア			
火 6				
水 7				
木 8				
金 9				
土 10				
日 11				
月 12				
火 13				
水 14				
木 15				
金 16	《交流スペース》とやまのガラス展～Toyama Glass a la carte～	《和食レストラン 富山はま作》黒部名水ポークせいろ蒸し定食	《ハイランジトヤマバー》富山のひやおろし	
土 17				
日 18				
月 19				
火 20				
水 21				
木 22				
金 23				
土 24				
日 25				
月 26				
火 27				
水 28				
木 29		休館日		
金 30				
土 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等をご案内いたします。



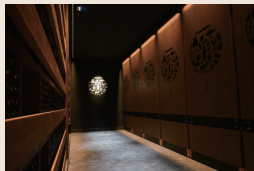
氷見の「テロワール」を #01 伝えるワイナリー

冬には寒ブリで賑わう港町氷見の海を見下ろす小高い丘の上にあるワイナリー「SAYS FARM(セイズファーム)」。
江戸時代から続く魚問屋が、氷見の豊かな食文化に寄り添うワインをつくりたい、との想いで15年前に設立しました。
生産工程の全てを一貫してまかなう「ドメヌ」として、100%自社栽培・醸造にこだわり、富山湾からの潮風や、やわらかい陽の光、冬の畑に降り積もる雪による氷見ならではの味を追求し、「テロワール」をダイレクトに感じられるワイン造りを大切にしています。



地産地消、自然と共生し、 #02 「暮らす」ように滞在する

敷地内には、ワイナリーのほか、ショップ&ギャラリー、ワインとともに氷見の食材を味わえるレストラン〈KITCHEN〉や、1日1組限定のゲストハウス〈STAY〉があり、2026年には今後のワインの生産量増加を見据え、新たにセラー棟も完成しました。
屋上は展望塔として開放しており、テイスティングルームの大きな窓からは、富山湾越しに立山連峰を望む氷見ならではの風景を楽しむことができます。
自然と人々の営みがゆるやかに交差する風景の中で、暮らすようにして富山のテロワールを体感してください。



〔表紙の紹介〕

富山湾を望む丘で育まれる葡萄は、海風や気候の恵みを受けながら、ミネラルを感じさせる味わいへと姿を変えます。実りの秋、一粒ひと粒に旨みが凝縮された豊かな果実は、まさにこの土地の生命力そのもの。

この土地が紡ぎ出す至福の一杯を、旬の味覚とともにゆっくりとお楽しみください。

撮影:大木 賢

協力:SAYS FARM



富山湾を眼下に望む、県西部・氷見市の葡萄畑。いまは緑の畝が美しく連なるこの丘も、20年前は長く人の手が入らない耕作放棄地でした。海風を受けて育つ葡萄は、やがてワインとなり、富山湾の海の幸と山の恵みを結ぶ産物として愛されています。

日本橋とやま館

営業時間

ショップフロア 10:30~19:00
観光交流サロン 11:00~18:00
バーラウンジ 11:00~21:00
和食レストラン 11:30~14:30
17:00~22:00(日・祝~21:00)

年中無休(年末年始、ビル施設点検日等を除く)

10月29日(土)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

LINE
@673mtbfq



facebook
@toyamaken.jp



Instagram
@toyamaken

