

富山県はチューリップの球根出荷量日本一!!

富山オリジナル品種の球根が入荷しました!!人気の品種がつまったお買い得セットもございます。

人気のあるものは早く売り切れますのでお早目にご来店くださいませ。



桃太郎

はっきりとした桃色と
白の二色咲き



春うさぎ

うさぎの耳のような
白い花びら



春のあかり

穏やかな春にぴったりな
オレンジの一重咲き



はちみつミルク

はつみつがとろけるような
模様が愛らしい

🌸 きれいなチューリップを咲かせる育て方 ~富山県花卉球根農業組合より~ 🌸

球根植付けの時期

「紅葉が見ごろ」の時期が「球根の植えごろ」。関東は10月下旬以降がよいでしょう。

植付け後の水やりが肝心!

球根の根が伸びる大事な時期です。土が乾燥しないように、**たっぷりと水やり**をしましょう。
チューリップの根は乾燥したり、一度キズがつくと水を吸わなくなり、新しい根も生えてきません。
この時期に根がうまく育たないと開花しない原因になります。

関東の冬はからっ風で乾燥しやすいので**土が乾燥しないように、こまめに水やり**をしましょう。

冬の間は野外で寒さにあてる!

冬の間はできるだけ寒い野外の日陰に置きましょう。寒さにあてるときれいな花が咲きます。

芽生え始めたら

暖かくなり始めると、芽生え始め地上部が生育します。

葉が展開し始めたら、日の当たるところで育てましょう。

やっぱり、水やりが大事!

つぼみが見えたら水やりは株元に!

土が乾燥しないように、**たっぷりと水やり**をしましょう。

冬場の水管理がポイント!
チューリップは大水飲み!!



花が散る前に、花摘み作業

開花を充分に楽しんだあとは、葉っぱを全て残し、**花のつけねを手で折ります**。

花摘みは花が散る前にやるのが大きな球根を収穫するポイント。

葉が緑の間は、土が乾かないようにお水をあげることが大切です。

花が終わった後の肥料は、球根が腐る原因になるので禁物。

球根の堀上げと保管

茎と葉が黄色く枯れあがったら、堀上げのサインです。試し掘りをして、

球根の皮が茶色くなり始めていたら、球根を傷つけないように、ひねりながら根や茎を外していきます。泥を落としネットなどに入れ、**風通しのよい、日陰の涼しい場所**で保管しましょう。

※保管中に球根が腐る原因になるので、泥を落とす時に水洗いは絶対にやめましょう。

2026年

営業時間10:30~19:00

10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

ショップフロア TEL: 03-3516-3020

月	火	水	木	金	土	日
			1  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	2  大崎丸善 栗三笠 魚津小町	3   リブラン 生富也萬	4
5 季節限定 生富也萬 『コーヒー牛乳味』 数量限定で入荷します♪ コーヒーのコクとクリームの甘さ、 サクサクパイがベストマッチ！ 10/10(土)、10/24(土)入荷	6 島倉屋 きんつば	7  志乃原 江出の月	8  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	9  中尾清月堂 どらやき (小豆/白小豆/抹茶)	10   リブラン 生富也萬/ 季節限定 生富也萬 コーヒー牛乳味	11
12	13	14 おがや ぎんなん餅	15  食パン専門店 オレンジ食パン	16  佐々木千歳堂 みかさ山 (小倉/栗/餅 他)	17   リブラン 生富也萬	18
19	20 島倉屋 きんつば	21  くれは製菓 華乃長十郎 梨ようかん 梨の恋人	22  羽馬製菓 カレーパン あんドーナツ	23  引網香月堂 まめ蔵 最中	24   リブラン 生富也萬/ 季節限定 生富也萬 コーヒー牛乳味	25
26	27	28 林盛堂本店 おわら玉天6個箱入 あまんだら	29 休館日	30  大崎丸善 栗三笠 魚津小町	31   リブラン 生富也萬	

第2、第4水曜



となみ乳業

まると牛乳・まると珈琲

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



小原営農センター

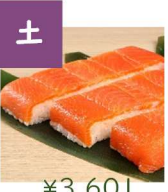
納豆(大粒)

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いたします。



月  ¥2,200	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。	月  ¥2,200	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。
火  ¥2,301	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。	火  ¥2,681	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  ¥2,750	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。	水  ¥2,200	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。
木  ¥2,801	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。	木  ¥2,301	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。
金  ¥2,301	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 dashi 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  ¥2,401	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  ¥3,601	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。	土  ¥2,301	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。
土  ¥3,201	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  ¥3,001	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  ¥3,201	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鱒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。		

日本橋とやま館　ます寿し　入荷予定表　(2026年10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) ト口特上ます寿し¥2,681	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¥2,401	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¥3,001	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