

TAKE FREE
2026.12

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

クリスマスギフトフェア

12/11㊎～12/25㊎

ご家族、ご友人など大切な方へ、そしてご自身へのご褒美にもお勧めしたい、日本橋とやま館スタッフ厳選のクリスマスギフトをご紹介いたします。

富山のお正月

12/26㊏～1/21㊍

富山では学業成就や無病息災を願い、お正月に天神様を飾ります。富山ならではのお正月のしつらえをぜひお楽しみください。

バーラウンジ トヤマバー

富山の新酒



今年も冬のお楽しみ「新酒」の季節がやってきました。秋に収穫された酒米で造られたしぼりたての新酒はフレッシュでさわやか、すっきりした飲み口が楽しめます。ぜひ様々な酒蔵の新酒を堪能してください。

－1,000円（税込）

交流スペース

※イベント最終日は18:00終了

高岡漆器　逸品祭～うるしの宴～

11/27㊎～12/10㊍

400年間にわたり、伝統の技と意匠が繋がれてきた高岡漆器の展示販売会を開催します。
漆や螺鈿が織りなす多彩で繊細な技術は、国内外で高い評価を得ています。新春の宴を彩る盛器と酒器、暮らしを彩る新商品もご紹介します。







▶ トークイベント・解説会

高岡漆器蒔絵【実演会】

蒔絵師をお招きし、漆器にまつわるお話を交えながら作品制作を実演していただきます。伝統の技を間近でお楽しみください。

日時：12月5日㊏13:30～17:00
　　12月6日㊐10:30～17:00
参加費：無料
講師：漆芸吉川　吉川和行氏

ショップフロア

フォトブランケット【五箇山合掌造りの雪景色】

世界遺産五箇山合掌造り集落に雪が積もる風景を約40万目のニットで編み上げ、軽くやわらかな肌ざわりで体を包むショールブランケット。白い部分は羽毛のような質感を持つ「モール糸」で、雪の質感と立体感を表現。羽織っても、掛けても、飾ってもお楽しみいただけます。



－17,600円（税込）
70cm×190cm

交流スペース

年の瀬市

※イベント最終日は17:00終了

12/11㊎～12/30㊌

富山の冬の風物詩であるかぶら寿しや、富山のお正月に欠かせない、赤巻、昆布巻等のかまぼこ、新鮮な魚の昆布〆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どうぞお楽しみください。



コラム

【富山のかまぼこ文化】

日本全国で板かまぼこが普及する中、富山県では他に類を見ない「巻きかまぼこ」文化が発展しました。その背景には北海道から大阪や薩摩へ物資を運んだ「北前船」の存在があります。

江戸時代、富山は北前船の主要な中継地で、北海道から昆布が大量に入ってきました。先人たちは、板の代わりに、この身近で豊富な昆布を、魚のすり身を巻く材料として活用しました。これが、富山の「巻きかまぼこ」の起源です。

昆布で巻くことで、すり身に昆布の旨みが均等に行き渡り、見た目も美しくなります。この「昆布巻かまぼこ」は当初、富山藩主への献上品としても扱われました。その後、昆布の代わりに赤や青に色づけした薄いすり身で巻く「赤巻」「青巻」が誕生し、いまでも富山の食卓に深く浸透しています。

和食レストラン 富山はま作

寒ブリ丼

冬の味覚の王者「寒ブリ」のお刺身と照り焼きを、一つの皿の上で食べ比べ。厚めの切り身のお刺身と照り焼きで旨味と歯ごたえをご堪能いただけます。
小鉢・みそ汁・小漬物付き



―4,680円(税込)
※漁の状況により、
ご提供できない場合がございます。

館内スケジュール

火	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〉冬、おいしい富山が始まります ～里山の恵み～	〈和食レストラン 富山はま作〉寒ブリ丼	〈バーラウンジ トヤマバー〉富山の新酒
水	2				
木	3				
金	4				
土	5				
日	6				
月	7				
火	8				
水	9				
木	10				
金	11				
土	12				
日	13				
月	14				
火	15				
水	16				
木	17				
金	18				
土	19				
日	20	〈交流スペース〉年の瀬市	〈トヤマテーブル〉クリスマスギフトフェア		
月	21				
火	22				
水	23				
木	24				
金	25				
土	26				
日	27		〈トヤマテーブル〉富山のお正月		
月	28				
火	29				
水	30				
木	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
日本橋とやま館ホームページ　http://toyamakan.jp/

冬の風物詩、富山の干柿

富山県と石川県にまたがる標高939mの山「医王山（いおうぜん）」。この山の麓に広がる南砺市の福光地区と城端地区では、古くから農家の冬仕事として干柿づくりが行われてきました。この地域ではいまも、カーテンのように吊るされた干柿が晩秋から初冬の空を彩る日本の原風景が残っています。

昔も今も変わらない、丁寧な干柿づくり #01



干柿づくりに使われるのは、福光地域原産の三社柿（さんじゃがき）と呼ばれる渋柿。大きなもので直径10㎝、重さ350gにもなり、果肉が絞まっているのが特長です。収穫された柿は皮をむいた後、糸でへたの部分をしばり竹の棹に吊るされます。乾燥させる過程で柿を一個ずつ手で揉む「手もみ」の作業を行うことにより、柿の水分や糖分が均一に行き渡り、深みのある味わいとなります。このように作られる干柿は、「富山干柿」や「福蜜柿」などのブランドで親しまれています。

分かち合う富山の甘み #02



江戸時代には藩主の前田利常公がその味を称賛したと伝わり、現在は皇室の献上品とされる干柿は、飴色の果肉をかみしめると、もちもちとした歯ごたえと凝縮された甘みが口いっぱいに広がります。長く受け継がれてきた富山の冬の味覚は、家庭でのお茶の時間や、大切な方への贈り物など、様々な場面で愛されています。

[表紙の紹介]



思わず手に取りたくなる瑞々しい柿は、実は彫刻作品です。
南砺市出身の木彫家・岩崎努氏。一つの木材から彫り出す「一木造り」という技法によって丹念に彫り込まれた繊細な造形と木材の特性をいかした美しい仕上がりが国内外から注目を集めています。代表作「嘉来」のモチーフである柿は、岩崎氏にとって故郷の原風景を感じさせるもの、また郷愁を感じさせるもの。記憶にある「柿らしさ」が作品に映し出され、本物を超える本物らしさが宿っています。
協力：木彫家　岩崎努氏　作品名「嘉来〈かき〉」

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）
※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