『年の瀬市』12月11日(金)～12月30日(水)

◆年末年始を彩る商品が多数入荷◆

この期間だけの限定商品も入荷いたしますので、一部の商品をご紹介いたします♪







◆南砺市産無農薬の野菜で作った乾燥野菜『ミライベジ』自然栽培しっとり甘い『芋のほしたん』
◆毎年大人気！1つ1つ丁寧に手作りされた杉森さんの『しめ飾り』
◆農薬・化学肥料不使用で育てたお米の米粉を使用。米粉のおやつ紬麦の可愛らしい『米粉クッキー』
◆完熟りんごを贅沢に使用『山田の案山子の手作りりんごジャム』味もラベルもリニューアル！
◆懐かしいおやつ、ファーム八乙女の『力こりもち』他にも、のしもちなど数種類入荷！
◆県産の素材を使うのにこだわった福光の老舗和菓子店かじわ屋の人気商品『四喜満堂』
◆越中八尾の特産物、地元産の『きな粉』『そば粉』今年の年越しそばは手打ちそばで♪
◆南砺イチ辛いーーッ!!一味唐辛子、山本さんの『なんと辛い！唐辛子』待望の入荷！



他にも富山県産のそば粉を使用した、そばを各種ご用意しております！
当店にて大人気の白えびかき揚げ(冷凍販売)とご一緒にいかがでしょうか♪















◆25日以降は、混雑が予想されますので、お早目のご来店をお待ちしております◆

■12月のお取り置き／お預かりについて

12月は多数の商品が入荷し、冷蔵庫・冷凍庫がいっぱいとなるため
12月 16 日（水）以降、ます寿し以外のお取り置きはできません。
また、ご購入された商品のお預かりもお受けできませんのでご了承願います。

■商品の配送について

ご購入された商品の配送は12月25日（金）までです。
12月27 日（日）～1月 7 日（木）までの着日指定はお受けできません。

■年末年始の営業について

年内　12月30日（水）10:30～17:00まで
年始　1月4日（月）10:30～18:00 まで ※1 月 5 日(火)～通常営業



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

12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 島倉屋 きんつば 	**2** 志乃原 江出の月 	**3** 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 	**4** 佐々木千歳堂 みかさ山 （小倉／栗／餅 他） 	**5** リブラン 生富也萬 	**6**
7	**8**	**9** おがや ぎんなん餅 	**10** さわや食品 コーヒースナック フランスパン 大辛口カレーパン 	**11** 大崎丸善 栗三笠  魚津小町 	**12** リブラン 生富也萬 	**13**
14	**15** 島倉屋 きんつば 	**16** くれは製菓 華乃長十郎 梨ようかん 梨の恋人 	**17** 食パン専門店 オレンジ食パン 	**18** 引網香月堂 まめ蔵  最中 	**19** リブラン 生富也萬 	**20**
21	**22**	**23** 林盛堂本店 おわら玉天6個箱入 玉天2個入 あまんだら 	**24** 羽馬製菓 カレーパン あんドーナツ 	**25** 中尾清月堂 どらやき （小豆/白小豆/抹茶） 	**26** リブラン 生富也萬 	**27** 大野屋 とこなつ 
28	**29** 島倉屋 きんつば  不和福寿堂 鹿の子もち 	**30** 17時閉店	**31** 休館日 		**新年は1/4(月)より営業いたします。** **(10：30-18：00)**	

第2、第4水曜	毎週木曜日	毎週金曜日	毎週土曜日	第2、第4土曜
 となみ乳業	 とやまアルペン乳業	 不破福寿堂 ・ どら焼きの日	 セイアグリー・藤吉	 小原営農センター
まると牛乳・まると珈琲	牛乳・カウヒー	鹿の子餅・どら焼き	健康卵・水だんご	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。

日本橋とやま館　ます寿し入荷予定表（価格はすべて税込）　2026. 12. 1 現在

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。やや強めの押しで旨みを凝縮
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味が
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



¥2,501

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



¥2,501

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、
酢のメ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



関野屋（富山市）特選本鱒船上活〆¥4,301

船上で活〆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



¥2,700

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で仕上げた鱒寿し。



お電話にてご予約お取り置きも承っております。お早目にお電話下さい。　TEL.03-3516-3020

日本橋とやま館　ます寿し　入荷予定表　（2026年12月1日～）

月	**高田屋**（富山市） 鱒の寿し一重　￥2,200	ジューシーさを感じる鱒。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鱒寿し。	**今井商店**（富山市） ますのすし一重　￥2,200	やや半生の鱒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	**川上鱒寿し店**（富山市） 鱒の寿し一段￥2,301	鱒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**ます寿し屋ヒロ助** （黒部市） トロ特上ます寿し￥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） 鱒の寿し一重￥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鱒の寿し。
木	**吉田屋鱒寿し本舗** （富山市） 昆布鱒寿し￥2,801	酢飯の下におぼろ昆布を敷き鱒の身の上にはバッテラ昆布を丁寧に敷き詰めた鱒寿しです。鱒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	脂の乗った鱒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） 鱒寿し一段￥2,501	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鱒寿し。しっとり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鱒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） 特撰本鱒船上活〆￥4,301/鱒乃寿し一重￥3,201	特選鱒乃寿し/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。 鱒乃寿し一重/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　￥2,501	厳選した「脂ののった鱒」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鱒が入ってます。脂ののった肉厚の鱒でとろける旨さ。	**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鱒とのハーモニー。
	丸龍庵（射水市） ます一重桶￥2,700	ほどよい脂の乗った鱒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