

## 東京・ふるさとショップ探訪

〔第8回〕

## 上質に触れ、旬の食材を味わい、銘酒を飲み比べ

富山の魅力を発信する「日本橋とやま館」の奥深さ

✦ 文 山田 稔 Text by Minoru Yamada ✦



日本橋とやま館  
東京都中央区日本橋室町1-2-6 日本橋大栄ビル1F  
<https://toyamakan.jp>

日本橋室町。商人の街に「日本橋とやま館」がオープンしたのは2016年6月。北陸新幹線の開業に伴い、富山の良さをより多くの人たちに知ってもらうことを目的に開業した。

「富山の上質な暮らし、文化、伝統芸能をお伝えする情報発信拠点としてスタートしました」（館長の山下章子さん）

館内はショップフロア、和食レストラン、バーラウンジ、観光交流サロンという構成。ショップフロアには、ます寿し、細工かまぼこをはじめ、「天然のいけす」といわれる富山湾で獲れた魚介類の加工品、地酒、生活雑貨な

どが並び、富山の上質な暮らしの一端を垣間見ることができる。

旬の富山を味わいたい方には館内のレストラン「富山はま作」がおススメ。富山湾直送の新鮮な魚介類を使った料理を、伝統工芸品の器で堪能できる。2月上旬までは寒ぶりを使用した「ブリづくしコース」を楽しめる（予約制）。お酒好きにたまらないのはバーラウンジ「トヤマバー」での銘酒飲み比べ。全国名水百選の選定地が8カ所もある全国有数の名水と良質の酒米で造られた富山の酒をじっくりと味わえる。3種飲み比べは700円。

富山の最新の観光情報や定住。UIJターン情報は観光交流サロンで。専門のコンシェルジュが詳しい情報を提供してくれる。イベントも盛んで、トークショーやワークショップ・セミナーが開催され、着実にリピータを増やしている。「ます寿し王子のます寿し食べ比べワークショップ」（2018年11月開催）、「伝統工芸士から教わる高岡銅器」（2018年12月開催）など、興味深いイベントが毎月行われている。



## profile

1960年生まれ長野県出身。日刊ゲンダイ経済編集部長、広告局次長を経て独立。編集工房レーヴ代表。著書に「酒と温泉を楽しむ「B級」山歩き」（光文社知恵の森文庫）、「分煙社会のスヌ。」（光文社）など。「美楽」創刊時に山歩きエッセイを連載。

3000メートル級の山々が連なる立山連峰から、水深1000メートルの富山湾、黒部溪谷など雄大な自然に抱かれた富山県。その風土に育まれた富山ならではの「上質な生活スタイル、奥深い文化に触れることができる日本橋とやま館。一歩足を踏み入れれば、必ず新たな気づきがあるはず。訪問者にとって満足度の高い情報発信拠点である。