



日本橋とやま館

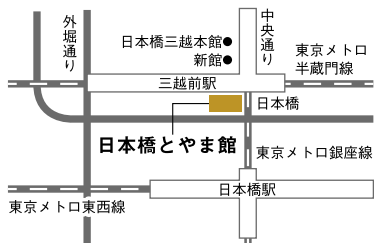
東京都中央区日本橋室町1-2-6
日本橋大栄ビル1階 〒103-0022
TEL. 代表:03-6262-2723
ショップフロア:03-3516-3020
和食レストラン:03-3516-3011
<https://toyamakan.jp>

営業時間

ショップフロア 10:30~19:30
和食レストラン 11:30~14:30
17:00~22:30
(日・祝は21:00まで)
バラウンジ 11:00~21:00
休館日 年末年始、ビル施設点検日等

日本橋とやま館

WEBサイトはこちらから



いきいき富山館

東京都千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館B1 〒100-0006
TEL:03-3213-1244 営業時間:10:00~19:00(日・祝は18:00まで)



RECIPE BOOK

富山のおいしいレシピ



平目と大根 柿のミルフィーユ シロエビの甘酒マリネ

イル・レガーム 岡嶋美香さん



POINT 器:「能作」

そのまま美味しくいただける昆布はシンプルな食材とあわせるだけで立派な一皿に。大根と柿をあわせてミルフィーユ仕立てにし、お正月やおもてなしにもぴったりの華やかなお料理に仕上げました。昆布のシロエビは優しい甘みを感じる甘酒ドレッシングでマリネして添えています。

○材料 [2人分]

昆布 ^A 平目	60g
昆布 ^A シロエビ	20g
大根	6cm
柿(柑橘類、苺などで代用可)	1/2個
甘酒	小さじ1
オリーブオイル	小さじ2
「黒部の塩」	ひとつまみ
いくら	適量

○作り方 [調理時間:15分]

1. 大根と柿は薄くスライスし、6cm×3cm幅に切ったものを大根は6枚、柿は4枚用意する。大根は塩(分量外)をあててしばらくおき、水分を拭き取る。昆布^A平目は大根と柿のサイズにあわせて切り、4枚用意する。
2. **A**の材料をボウルに入れて攪拌し、シロエビを加えてマリネする。
3. 器に平目の昆布^Aと大根、柿を重ねてミルフィーユ状にし、トップは大根で重ね終える。大根の上にシロエビのマリネをのせ、お好みでいくらを一粒添えて仕上げる。



※赤字の食材は日本橋とやま館ショップフロアでご購入いただけます。

各レシピのアイコンについて



普段の家庭料理に



パーティシーンやおもてなしに



子どもと一緒に



お酒と一緒に

ホタルイカと蕪 柑橘の和風サラダ

イル・レガーム 岡嶋美香さん



POINT 器:「能作」

ホタルイカときざみ昆布でマリネした蕪に柑橘を組み合わせました。せりがほろ苦く、しゃきしゃきとした食感のアクセントになります。氷見寒ブリの鰯醤は風味がよく、旨味もあるので様々なシーンで使用できます。本レシピのような魚介のドレッシングにもよくあいます。

○材料 [2人分]

ホタルイカ(冷凍)	12尾
蕪(大根、長芋、蓮根などで代用可)	1個
みかん(その他柑橘類で代用可)	1個
金柑	1個
せり(三つ葉、クレソン、セロリなどで代用可)	1/3束
きざみ昆布	小さじ1
「鰯醤」	大さじ1
「黒部の塩」	ひとつまみ
オリーブオイル	大さじ1-1/2
米酢	小さじ2

○作り方 [調理時間:20分]

1. ホタルイカは冷蔵庫で解凍して茹で、目と軟骨を取る。蕪は皮を剥いて食べやすい大きさに切り、塩(分量外)をあてて水分を拭く。小さじ1のきざみ昆布とあわせてマリネしておく。みかんは皮を剥いて房に切り、金柑は薄くスライスする。せりは葉と茎にわけ、茎は細かい微塵切にする。
2. ボウルに**A**の調味料を入れてドレッシングを作る。少量を別のボウルに取り分けて、ホタルイカと蕪、せりの茎を入れてあえる。
3. 器に2とみかん、金柑を彩りよく盛り、上にせりの葉を載せる。取り分けておいたドレッシングをかけて仕上げる。



※赤字の食材は日本橋とやま館ショップフロアでご購入いただけます。

ブリと糠いわしのたたき 富山・酒と器のマリアージュ

和み継ぐ 神田賀子の和の家庭料理 神田賀子さん



POINT 器:「能作」

ブリに味わいのある糠いわしを合わせ、アクセントにりんごを入れました。酒の味をまろやかに感じさせる錫のぐい呑で富山の酒と楽しみたい和の小鉢です。

○材料 [2人分] ○作り方 [調理時間:20分]

- 刺身用ブリ 100g
- 「**こんかいわし**」 30g
- りんご 1/5個
- 米酢 小さじ1・1/2
- ごま油 大さじ1強
- 塩 小さじ1/5

富山の地酒

1. りんごは皮付きのまま芯を除き、マッチ棒よりやや太めの千切りにする。
2. ブリは細切りにして両面に塩をふる。
3. **こんかいわし**は糠を洗い流し、水気を除く。細かく叩き、米酢、ごま油と合わせる。
4. 2と3を混ぜ、1も加え、さっくりと和える。富山の海の幸に合う地酒とどうぞ。



※赤字の食材は日本橋とやま館ショップフロアでご購入いただけます。

糠ぶりのリエット

Tammy's kitchen 宇山民枝さん



POINT 器:「能作」

熟成発酵した糠ぶりのまろやかな旨味をいかしたお洒落なリエットを作りました。生姜や長ネギなどの和食材とバターやサワークリームなどの洋食材との組み合わせの炒を楽しんでいただきたい一品です。レシピでは大根の昆布ダマリエットをのせましたが、パンとの相性もいいので、バケットにのせてタルティーヌにするのもおすすめです。

○材料 [2人分] ○作り方 [調理時間:20分(1の下準備の時間は除く)]

- 「**こんかぶり**」 20g
- A 煮干し 1尾
- 水 35ml
- 大根 120g(1/8本)
- 昆布ダマ昆布 10cm角・2枚
- 太白ごま油 大さじ1
- 生姜(みじん切り) 15g(1かけ)
- 長ネギ(みじん切り) 20g(1/5本)
- 日本酒 大さじ1
- 無塩バター(室温に戻したもの) 8g
- B サワークリーム 25g
- ローストカシュナッツ(荒みじん切り) 15g
- 「**飾器**」 小さじ1/2
- C 柚子果汁 大さじ1
- 太白ごま油 小さじ1/2
- トッピング(穂紫蘇・柚子皮・七味) 適量

1. [下準備] Aを容器に入れ、冷蔵庫に入れて1日置き煮干し出汁をとる。2cm角にカットした大根を昆布ダマ昆布で挟んでラップで包み冷蔵庫に入れて1日置き、大根の昆布ダマを作る。
2. **こんかぶり**は糠を取り除きみじん切りにする。小鍋に太白ごま油大さじ1を熱し、**こんかぶり**、生姜、長ネギを加えて3分ほど炒める。日本酒を加えてアルコール分を飛ばし、1の煮干し出汁を加えて水気がなくなるまで煮詰め、ボウルに移す。粗熱が取れたらBを加えて混ぜ合わせる。
3. ボウルにCを入れて混ぜ合わせ、ドレッシングを作る。
4. 1の大根の昆布ダマの上に2のリエットを盛り付け、好みのトッピングをのせる。お皿に盛り付け、ドレッシングを上からかける。

※赤字の食材は日本橋とやま館ショップフロアでご購入いただけます。

※「**こんかぶり**」はいぎき富山館でご購入いただけます。



シロエビ素干しの蓮根餅

フェアリークッキング 加藤静穂さん



POINT

「柔らかモチモチ蓮根餅」に、シロエビの素干し・だし醬ソースの三重奏で、旨味を存分に味わっていただけるレシピをつくりました。

○材料	【2人分】	○作り方	【調理時間:20分】
蓮根	50g	1. 蓮根をフードプロセッサーで攪拌する。(もしくは卸金でおろす。)にはら2mm幅に切り、きくらげはみじん切りにしておく。	
にら	2本	2. ポウルに1・白玉粉・しろえびだしを入れて混ぜ、生地がひとまとまりになるまで水で調整しながら、纏める。生地を4等分にし、丸めてから潰して平らにする。両面にしろえび素干しを埋め込む。	
きくらげ	2枚	3. フライパンにごま油を熱し、弱めの中火で5分焼く。裏返して、3分焼く。	
白玉粉	40g	4. 器に盛り付け、白えび醬ソース・お好みで一味唐辛子を添える。	
「しろえびだし」	大さじ1		
水	適宜		
「しろえび素干し」	8個		
ごま油	大さじ1		
「白えび醬ソース」	適宜		
一味唐辛子	適宜		



※赤字の食材は日本橋とやま館ショップフロアでご購入いただけます。

煮干しと昆布のフリット サラダ仕立て

大田区久が原の家庭料理教室 MICHIKO's Cooking 戸根みちこさん



POINT

氷見の煮干しは、頭もはらわたも苦みがなく、食材としてそのまま食べてもおいしい煮干しです。昆布は普段のものよりも薄くカットも楽々。この2つをフリットにして野菜と合わせることで、まるで食べるお出汁。素材のうま味が口にあふれ、それを富山産の調味料がうまく包み込んでくれます。

○材料	【2人分】	○作り方	【調理時間:15分】
煮干し	10匹	1. ベビーリーフは水にさらし、水気を切っておく。ミニトマトは半分、昆布は2cm角に切る。マッシュルームは薄切りにする。	
昆布(専用昆布)	10cm角	2. 小さな鍋に油を1cm程度入れ、170°Cに温める。	
ベビーリーフ	20g	Aを混ぜて衣を作り、煮干しと昆布をさっと衣に通して油で揚げる。	
ミニトマト	6個	3. Bを合わせてドレッシングを作り、ベビーリーフとミニトマト、マッシュルームをドレッシングで和えて皿に盛る。その上に、煮干しと昆布のフリットを食べやすい大きさに砕いて乗せる。	
マッシュルーム	1個		
油	適量		
薄力粉	大さじ2		
片栗粉	大さじ1/2		
A ベーキングパウダー	小さじ1/4		
水	大さじ3		
オリブオイル	大さじ1		
B パルサミコ酢	小さじ1		
醤油	小さじ1		
はちみつ	小さじ1		



※赤字の食材は日本橋とやま館ショップフロアでご購入いただけます。

ふわふわかまぼこのぎせい豆腐

元町エムズキッチン 橋本美樹子さん



POINT

豆腐の代わりに富山のやわらかかまぼこを使用した、ごちそうぎせい豆腐。味のベースは旨味たっぷりのしろえびだし。クリームチーズのkokを加えて奥深い味にしました。

○材料 [4人分]

卵	5個
やわらかかまぼこ	100g
クリームチーズ	30g
「しろえびだし」	大さじ3
人参	10g
三つ葉	1/2束
サラダ油	大さじ2/3
大根おろし	適宜

○作り方 [調理時間:30分(焼き時間20分ほどを含む)]

1. やわらかかまぼこ、クリームチーズは、1cmほどの角切り、人参はみじん切り、三つ葉は2cmほどのざく切りにする。
2. ポウルに卵を割りほぐし、1の材料としろえびだしを加えて、混ぜ合わせる。
3. 卵焼き器(または小さめのフライパン)にサラダ油を温め、2の卵を流し入れる。アルミホイルをかぶせて弱火で20分ほど焼く。(焦げやすいので、弱火でじっくり火を通す。)
4. 卵が固まってきたら取り出し、適当な大きさに切って盛り付け、お好みで大根おろしを添える。



※赤字の食材は日本橋とやま館ショップフロアでご購入いただけます。

富山を楽しむピンチョス

Cooking Salon Take 竹内浩恵さん



POINT

富山の美味しい恵みをピンチョスにして富山の日本酒にぴったりなおつまみプレートにしました。富山の味噌で漬けた野菜と鯨のようなかまぼこの組み合わせは、食感も変わり楽しめる一品。黒とろろと真っ白なクリームチーズの相性も抜群です。

器:「能作」

○材料 [2人分]

「鯨蒲」(甘えび、あなご)	各1/2本
富山の味噌	100g
黒とろろ昆布	適宜
クリームチーズ	20g
酒	大さじ1
味醂	大さじ1/2
大根	50g(2cm程)
きゅうり	1/2本
長いも(皮をむく)	40g
人参	40g(1/4本)
〈アレンジレシビ〉	
味噌漬野菜の切れ端	30g
昆布×真鯛	40g
生姜(すりおろし)	適宜
富山の味噌	小さじ2
最中の皮	2枚

○作り方 [調理時間:10分(漬ける時間を除く)]

1. 小鍋にAを入れ、1~2分加熱しアルコールを飛ばした後冷まし、味噌とよく混ぜ合わせる。Bと一緒に保存袋に入れ、軽く揉み込んだあと冷蔵庫で一晩漬ける。
 2. 2種類のピンチョス
 - 1の味噌漬野菜は味噌を洗い流し、水気をきり2cm角に切る。
 - ◆鯨蒲をそれぞれ2cm角に切り、野菜を下にして串に刺す。
 - ◆室温に戻し柔らかくしたクリームチーズを2等分にし、丸めて黒とろろをまぶし、味噌漬の野菜と一緒に串に刺す。
- * アレンジレシビ
2で使用した味噌漬野菜の切れ端と昆布×真鯛を、それぞれ5mm角に切り、味噌と生姜と一緒に和え、最中の皮又は、小皿に盛り付ける。



※赤字の食材は日本橋とやま館ショップフロアでご購入いただけます。

富山の恵み!シロエビとかまぼこのサクフワかき揚げ

えりの食卓 石橋絵理さん



POINT

かまぼことシロエビで旨味たっぷり、甘酒でサクフワのかき揚げに。

○材料 [2人分] ○作り方 [調理時間:15分]

冷凍シロエビ(殻付き)	100g
かまぼこ(赤巻)	70g
玉ねぎ	小1/2個(45g)
小麦粉	大さじ4
A 片栗粉	大さじ1
塩	小さじ1/2
甘酒	大さじ4
オリーブオイル	適量
塩	適量

- シロエビの鬚はカットし、サッと水洗いしてよく水気を拭く。
- かまぼこ玉ねぎは薄切りにする。
- 1と2をボウルに入れ、Aを加え全体に粉が行き届くように混ぜる。よく冷やした甘酒を入れ、さっくり混ぜ合わせる。(粘りが出るので混ぜすぎない)
- 鍋にオリーブオイルを2cm程入れ、170度に熱する。お玉の中で形を整え、静かに鍋に入れる。片面が固まったらひっくり返し、両面がカリッとなるまで揚げる。お好みで塩を添える。



※赤字の食材は日本橋とやま館ショップフロアでご購入いただけます。

こんか 糠いわしのタルトフランベ

LYCKA(リュッカ) 田主伸子さん



POINT

富山の伝統的な水産物であり和のアンチョビとも言われる糠いわしを、発酵なしの簡単ピザ生地のにせて、和風タルトフランベにしました。

○材料 [2人分] ○作り方 [調理時間:30分]

「こんかいわし」	1尾(15g)
蓮根	正味100g
クリームチーズ	30g
マヨネーズ	40g
強力粉(ない場合は薄力粉)	50g
A 薄力粉	50g
ベーキングパウダー	小さじ1/4
「黒部の塩」	小さじ1/4
水	50ml
オリーブオイル	大さじ2
白とろろ昆布	適量

- 「ピザ生地」Aを合わせてボウルに入れてヘラで混ぜ、水50mlとオリーブオイル大さじ1を加え混ぜる。ひとかたまりになったら台に出して、表面がなめらかになるまで手でこねる。ボウルをかぶせて室温で10分休ませる。
- 糠を軽く落としたこんかいわしを小さくちぎってオリーブオイル大さじ1でえぐる。蓮根は皮を剥いて薄切りにする。クリームチーズも小さく切っておく。
- オーブンシートの上で1をめん棒で27cm角にのばし、マヨネーズを塗って蓮根を並べ、こんかいわし(オリーブオイルごと)とクリームチーズをちらす。天板ごと250°Cに予熱したオーブンで10分焼成。焼き上がったらオリーブオイル(分量外)を回しかけ、とろろ昆布をトッピングする。



※赤字の食材は日本橋とやま館ショップフロアでご購入いただけます。

シロエビつゆの素麺 シロエビ天ぷら添え

ミルハウス料理教室 沢田けんじさん



POINT
富山で食べられているシロエビの出汁を使った素麺をアレンジしたレシピ。上品なシロエビ出汁にシロエビ素干しを加え、さらに昆布と椎茸の味、エビ味、玉ねぎの優しい甘さが加わり、強い旨みになっています。シロエビは頭もサクッと食べられる唐揚げにして添えます。

○材料 [2人分]

- 「大門素麺」…………… 2人分
- だし昆布(細切りにする) …… 2×3cm角
- 「しろえび素干し」…………… 2.5g
- A スライス干しいたけ…………… 1g
- 干しエビ…………… 3g
- ぬるま湯(40度程度)…………… 450ml
- 玉ねぎ(薄切り) …… 40g(Mサイズ1/4個)
- そうめんつゆ…………… 大さじ2~3
- 冷凍シロエビ(殻付き)…………… 6尾
- かまぼこ(昆布巻)…………… 適量
- 〈シロエビ天ぷら〉
- 冷凍シロエビ(殻付き)…………… 30尾
- 片栗粉…………… 小さじ1
- 小麦粉…………… 小さじ1
- 水…………… 小さじ1

○作り方 [調理時間:20分(昆布だしは除く)]

1. 小鍋にAを入れ、1時間ほど漬けて出汁を取る。(保存容器に入れて一晩冷蔵庫に入れて水出しでも良い。)鍋を火にかけて玉ねぎを加えて沸かし、弱い沸騰状態で5分ほど煮る。5分ほど煮たらあくを取り、シロエビとそうめんつゆを加えて味を調整する。
2. 大門素麺を2つに割ってから茹で、茹で上がったら冷水でしっかり洗う。器に素麺を盛り、そうめんつゆをかけて具のシロエビと昆布巻きかまぼこを飾る。
3. シロエビに片栗粉をまぶし、小麦粉と水を混ぜた天ぷら衣をつけて190度くらいの高温で長めにカリッと揚げる。熱いうちに塩を振る。
4. つけ汁は冷たく食べるならよく冷やし、温かく食べるなら盛り付ける前にもう一度熱くする。つゆのポイントはエビの旨味と塩加減。エビの味が強い方がよければ干しエビを増やし、塩分が足りなければ麺つゆか塩を加えてお好みに調整してください。



※赤字の食材は日本橋とやま館ショップフロアでご購入いただけます。

ホタルイカと糠ぶりの炊き込みご飯

こんか

料理教室Assiette de KINU 尾田衣子さん



POINT
ホタルイカと糠ぶりのそれぞれの出汁を甘みのあるお米「富富富」と合わせたバランスの良い、冷めても美味しいご飯にしました。ドライマトの酸味と爽やかなディルの香りも楽しめます。パエリアにしてワインに合わせるのもお勧めです。

○材料 [2人分]

- ホタルイカ(冷凍)…………… 12杯
- 「こんかぶり」…………… 30g
- セミドライマト…………… 30g
- 米「富富富」…………… 1合
- 白だし…………… 大さじ1
- 水…………… 180ml
- ディル…………… 1/4パック

○作り方 [調理時間:20分]

1. セミドライマトは細切りにし、ディルは粗切りにする。米は洗い、水に30分ほど浸し水気を切る。
2. 1の米を鍋に入れ、水と白だしを入れ、セミドライマト、こんかぶり(糠はそのまゝ・スライスされていないものは薄切りにする)をのせる。蓋をして強火で10分、弱火で15分加熱する。火を止め、ホタルイカを加え蓋をして10分蒸らす。
3. 2にディルを加える。

※赤字の食材は日本橋とやま館ショップフロアでご購入いただけます。

※「こんかぶり」はいきいき富山館でご購入いただけます。



シロエビとおぼろ昆布のふわとろ天津飯

misa-kitchen 岩木みさきさん



POINT

シロエビ、おぼろ昆布、平飼卵、富山米、富山の美味しい食材を贅沢に使用しました。シロエビは殻付きのまま焼くことでエビの風味が増し、卵におぼろ昆布を混ぜることでふわとろに仕上がります。甘酢あんと合わせたごはんがすすむ一品です。

○材料 [2人分]

冷凍シロエビ(殻付き)	60g
酒	大さじ1/2
平飼卵	4個
おぼろ昆布	6g
ごま油	大さじ1・1/2
醤油	大さじ1・1/2
米酢	大さじ2
水	大さじ2
砂糖	大さじ1
鶏ガラスープの素	小さじ2
片栗粉	小さじ2
青ねぎ	1/2本
ごはん(富山米)	300g

○作り方 [調理時間:15分]

1. 小鍋にAを混ぜ、とろみが付くまで中火で1分程加熱し、透明感が出たら火を止める。
2. シロエビはひげを取り流水で洗い、水気をよくふきとってから酒で下味を付ける。ポウルを2個用意し、卵を2個ずつ割り溶き、おぼろ昆布をハサミでざく切りにして半量ずつ加え混ぜる。青ねぎは斜め薄切りにする。
3. フライパンにごま油大さじ1/2を熱し、シロエビを中火で1分加熱する。粗熱が取れたら2の卵液が入ったポウルに半量ずつ加える。
4. ペーパーでサッとふいたフライパンにごま油大さじ1/2を熱し、1人分の卵液を流し入れ、へらで手早く5~6周混ぜ形を整える。(もう1人分も同様)
5. 器にごはんと4を盛り、甘酢あんをかけ、青ねぎを飾る。

※赤字の食材は日本橋とやま館ショップフロアでご購入いただけます。
※平飼卵はいいいき富山館でご購入いただけます。



昆布入り鶏団子の洋風煮干しスープ

お料理教室ヴェール エクラタン 若井めぐみさん



POINT

昆布をつなぎに使った鶏団子のスープです。煮干しの出汁に香味野菜を合わせてすっきりとした優しい味の洋風スープに仕上げました。出汁を取った後の煮干しも無駄にせずに甘酢醤油でマリネにしました。ローズマリーは青魚と相性が良いのであればぜひ入れてみてください。

器(左側):「能作」

○材料 [2人分]

煮干し	8g
水	400ml
玉ねぎ	1/4個
人参	50g(1/3本)
セロリ(茎の部分と葉2~3枚)	30g(1/3本)
鶏ひき肉	150g
玉ねぎ(みじん切り)	1/8個
ソフト昆布	3g
生姜(すりおろし)	小さじ1/2
酒	小さじ1
塩	小さじ1/4
醤油	小さじ1
塩	小さじ1/2
胡椒	少々
オリーブオイル	小さじ1

○作り方 [調理時間:20分(煮干しを水出しする時間は除く)]

1. 煮干しは水に浸けて冷蔵庫で一晩水出ししておく。玉ねぎは薄くスライスし、人参は長さ4cmの細めの短冊切りに、セロリは斜めに薄くスライスし、葉は千切りにする。鶏ひき肉をポウルに入れ、Aを加えて粘りが出るまで混ぜ合わせる。
 2. 鍋にオリーブオイルを引き、玉ねぎ、人参、セロリを加えて中火でしんなりするまで炒める。
 3. 煮干し出汁を加え、沸騰したら、鶏団子をスプーンなどを使って直径約3cmに丸めて加え、火が通るまで3~4分煮る。塩、胡椒で味をととのえる。
- * おまけレシピ<出汁ガラ煮干しの甘酢醤油マリネ>
酢大さじ1、きび砂糖小さじ2、醤油小さじ1を合わせて甘酢醤油を作っておく。煮干しの出汁ガラの水分をキッチンペーパーでよく取り、片栗粉を薄くまぶす。フライパンに米油大さじ1を引き、あればローズマリー1枝を入れて煮干しを加え、表面を焼いて甘酢醤油を絡める。

※赤字の食材は日本橋とやま館ショップフロアでご購入いただけます。

