

“ 富山の極上。” in 日本橋
『とやまの誇り～とやまブランドのルーツに触れる7日間～』開催！
～とやまブランド展示販売&体験ワークショップ(おりんミニコンサート、井波彫刻、ます寿司)他～

【期間】平成29年2月13日(月)～19日(日) 10:30～19:30(期間中)

【場所】日本橋とやま館(東京都中央区) <http://toyamakan.jp/>

富山県では、平成29年2月13日(月)から19日(日)までの間、首都圏情報発信拠点「日本橋とやま館」において、国内外に誇る富山県の魅力を集めた『とやまブランド(<http://www.toyama-brand.jp/>)』の展示販売やパネル展、様々な体験イベント等を通じて、「とやまブランド」の魅力を紹介する『とやまの誇り～とやまブランドのルーツに触れる7日間～』を開催します。

豊かな自然・文化などに育まれた食・文化・伝統・技・デザインなどは、日々ていねいに、手間をおしまず、暮らしを営む人々の気風や知恵が確かに息づいています。「とやまブランド」を通して、“富山の上質”に触れていただけます。

記

■『とやまの誇り～とやまブランドのルーツに触れる7日間～』

【日時】平成29年2月13日(月)～19日(日) 10:30～19:30(各日)

※体験イベントは日時指定

【場所】日本橋とやま館 [<http://toyamakan.jp/>]

(住所：東京都中央区日本橋室町1-2-6 日本橋大栄ビル1F、TEL：03-6262-2723)

【内容】1) 「とやまブランド」展示販売

・富山県推奨とやまブランド(13品目)

・明日のとやまブランド(10品目)

2) 「とやまブランド」のルーツに迫るストーリーパネル展

3) おりんミニコンサート&体験会 ～ココロを整える おりんの音色～ [2/17・2回]☆

4) 「スマホ・スピーカー木彫体験(井波彫刻)」ワークショップ [2/18・3回]★

5) 「ます寿司」体験ワークショップ (2/19・2回)★

6) 「とやまブランド」特別限定ランチ(和食レストラン「富山(はま作)」) [2/13-19]★☆

7) 「とやまブランド」スペシャル小鉢(バーラッヂ「トマル」) [2/13-19]☆

★…「富山県推奨とやまブランド」に関するイベント等

☆…「明日のとやまブランド」に関するイベント等



「富山県推奨とやまブランド」とは？

豊かな自然・文化などに育まれてきた素材や、ものづくりの伝統に磨かれた技と心から生み出された、国内外に誇れる富山県の魅力を象徴した県産品。「高い品質と信頼性・安全性」「オリジナリティ」「富山らしさ」「市場性」「将来性」の5つの基準をクリアした、13品目を選定。

「明日のとやまブランド」とは？

県産品のブランド強化を図り、「富山県推奨とやまブランド」認定に向けて意欲的に取り組む事業者とその県産品を育成支援対象として選定。

【主催】富山県地域振興課

【共催】日本橋とやま館

【協力】とやまブランド認定事業者(各社)

【一般の方の問合せ先】富山県観光・地域振興局地方創生推進室地域振興課 TEL：076-444-3114

【報道関係の問合せ先】

『とやまの誇り～とやまブランドのルーツに触れる7日間』事務局

(ストライク&パートナーズ内/担当：大津 TEL：070-5075-3230、Mail：strikehotsu@gmail.com)

■『とやまの誇り～とやまブランドのルーツに触れる7日間～』プログラム内容 (※写真はイメージです。)

1、「とやまブランド」展示販売

★「富山県推奨とやまブランド」～全13品目を一堂に展示販売～

『ます寿し』、『とやまのチューリップ(※)』、『富山干柿』、『大門素麺(おおかどそうめん)』、『富山湾のブリ(※)』、『富山湾のシロエビ(※)』、『富山湾産ホタルイカ(※)』、『メンタルコミットメントロボット・パロ(※)』、『ウオータージェットマシン(※)』、『井波彫刻品』、『高岡銅器』、『能作の錫製品』、『とやまの種もみ(※)』 ※展示のみ(一部はパネル展示)

☆「明日のとやまブランド」～全27品目から選りすぐりの10品目を展示販売～

『かまぼこ(細工かまぼこ)』、『かぶら寿し』、『おかゆっこしらがゆ』、『昆布じめ刺し身』、『AQUARIUM(アルミ製靴べら)』、『炭草花(すみくさはな)』シリーズ、『Toyama・Glass(富山ガラス)』、『高岡漆器』、『RED&WHITE』、『久乗おりん』

2、「とやまブランド」のルーツに迫るストーリーパネル展

ブランドには、つくり手の想いと努力、地域の歴史がまつまっています。ブランドは「人」がつくるをテーマに、インタビューを通じて各ブランドのルーツに迫るパネル展を開催します。食材を味わい、特色ある工芸品にふれられる空間で、日々ていねいに、手間をおかず、暮らしを営む人々から、富山の上質なライフスタイルの秘密を探ります。

3、「体験ワークショップ」プログラム

1) おりんミニコンサート&体験会 ～ココロを整える おりんの音色～ (※予約不要)

美しい音色にいやされるとファンが多い明日のとやまブランドの「久乗おりん」。昨年4～9月迄、ミラノ・トリエンナーレ美術館に展示された「おりん」の楽器『銀河』によるミニコンサート。おりん演奏体験タイムも設けます。

【日時】2月17日(金) 第1部 15:30～、第2部 19:30～ ※演奏30分程度

【演奏】おりん/谷中仁美(たになかひとみ)、ベース/谷中秀治(たになかひでじ)

【HP】久乗おりん (<http://www.kyujo-orin.com/>)



2) スマホ・スピーカー木彫り体験(井波彫刻)ワークショップ (※予約受付)

繊細で立体的な彫り技法で評価の高い伝統的工芸品「井波彫刻」。

その技法を使い、県外初の体験ワークショップを開催。

音に温かみがあり、ひとつひとつ音質の違う自分だけのスピーカーを作ります。

【日時】2月18日(土) 第1回 11:00～13:00、第2回 14:15～16:15、第3回 16:45～18:45

【定員】各回最大5名【参加費】3,500円(税込)【講師】井波彫刻師 久保大樹(くぼだいき)

【HP】井波彫刻協同組合 (<http://inamichoukoku.com/kaikan/index.html>)



3)「ます寿し」体験ワークショップ (※予約受付)

「ます寿し」は富山ならではの食文化として富山県を象徴する産品です。

富山のます寿し店は市内だけでも十数店舗あり、味や鱈の厚みや並べ方、ご飯の炊き方、ご飯と鱈の置き方など様々な特徴があります。

今回、しゃり、ますとも酸味が特徴の「鱈寿し本舗千歳」の技法が体験できます。

【日時】2月19日(日) 第1回 15:30～16:30、第2回 17:30～18:30

【場所】和食レストラン「富山はま作」【定員】各回10名

【参加費】2,000円(税込)【講師】鱈寿し本舗千歳 6代目店主 大郷 磨(おおご おさむ)

【HP】鱈寿し本舗千歳 (<http://www.masunosushi.com/>)



【各プログラムに関するお問合せ&体験ワークショップの申込み】

日本橋とやま館ホームページの申込みフォームまたは、事務局あてに電話またはメールにて申込み願います。

『とやまの誇り～とやまブランドのルーツに触れる7日間』事務局(ストライク&パートナーズ内/担当:大津)

TEL: 070-5075-3230、E-mail: toyamabrand2017@gmail.com まで。

※必要事項(希望するプログラム、お名前、住所、携帯番号、メールアドレス、参加人数)をお知らせください。

4、「とやまブランド」食材メニューイン

1)「とやまブランド」特別限定ランチ(和食レストラン「富山はま作」)

「とやまブランド」の食材を使った1日10食限定ランチを提供

【期間】2月13日(月)～19日(日)

2)「とやまブランド」スペシャル小鉢メニュー(バーラウンジ「トヤマバー」)

「とやまブランド」から富山の地酒のお供にぴったりな食材を小鉢メニューとして期間限定で提供

【期間】2月13日(月)～19日(日)

※プログラム内容は変更される場合も有ります。予めご了承下さい。