

いきいき富山館 イベント

2018

5



東京都千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館B1F (TEL) 03-3213-1244 (FAX) 03-3287-1722
 営業時間：10:00～19:00(日、祝は18:00まで) toyamakan.jp/about/yurakucho


有楽町店催事

5/1	火	新物 ほたるいかの 沖漬け&塩干物 (魚津市・浜浦水産)
2	水	
3	木	
4	金	
5	土	
6	日	
7	月	
8	火	シロエビの 押し寿司、 カニの 押し寿司 (富山市・堺捨)
9	水	
10	木	
11	金	
12	土	
13	日	
14	月	
15	火	「春の味覚」 「山の味覚」 富山の天然山菜 (砺波市・備ハートグリーン富山)
16	水	
17	木	
18	金	
19	土	
20	日	
21	月	
22	火	天然サクラマス の新物、 入荷しました (富山市・庄右衛門元相関野屋)
23	水	
24	木	
25	金	
26	土	
27	日	
28	月	
29	火	ホタルイカ燻製 オイル漬&黒作り (射水市・京吉)
30	水	
31	木	

富 新物 ほたるいかの沖漬け&塩干物

開催期間 5/1(火)～7(月) (魚津市・浜浦水産)

ほたるいかの素干しの浜浦水産から新物 ほたるいかの沖漬けをお届けします。ニギスやウルメ、カワハギなどの塩干物も販売いたします。



イメージ

試食販売




イメージ

富 シロエビの押し寿司、カニの押し寿司

開催期間 5/9(水)～15(火) (富山市・堺捨)

シロエビをたっぷり使った人気の押し寿司やカニの押し寿司、シロエビ、カニ、いくらなどを贅沢に使用した越中チラシ寿司を販売いたします。



イメージ

実演販売




イメージ

富 「春の味覚」「山の味覚」富山の天然山菜

開催期間 5/17(木)～20(日) (砺波市・備ハートグリーン富山)

山菜は前日の早朝に山採りしたものを本日午前中までに厳選して持ってまいりました。富山の山菜を是非一度皆様のご家庭でご賞味ください。山菜のてんぷら、竹の子ご飯も数量限定で販売予定です。



イメージ

試食販売




イメージ

富 天然サクラマスの新物、入荷しました

開催期間 5/23(水)～27(日) (富山市・庄右衛門元相関野屋)

富山県産最高級コシヒカリの甘味、滋味へと変わる今が旬のサクラマスの鱒寿司をお届けします。



イメージ

実演販売




イメージ

富 ホタルイカ燻製オイル漬&黒作り

開催期間 5/29(火)～31(木) **初出店** (射水市・京吉)

富山湾の ほたるいか を燻製にしてオイルに漬けた商品や素干し、黒作り、醤油漬けを販売いたします。



イメージ

試食販売



イメージ

※都合により催事内容を予告なく変更する場合がありますのでご容赦願います。※各催事における最終日の実演・試食販売は17時で終了いたします。あらかじめご了承ください。