

いきいき富山館 イベント

2018

7



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

…地元直送の旬な野菜を販売。

6/26	火	トロ特上ます寿司と トロ炙ります寿司
7/1	日	トロ炙ります寿司
2	月	(黒部市・ます寿司屋ヒロ助)
3	火	
4	水	
5	木	ねぎ農家から発信! 新富山の味! (富山市・アイエッチファーム)
6	金	富山が生んだ 「きときと」ジェラード
7	土	富山が生んだ 「きときと」ジェラード
8	日	(富山市・ジェラテリアVoce)
9	月	
10	火	白えび天ぷら、 白えび天井
11	水	白えび天ぷら、 白えび天井
12	木	(富山市・白えび屋)
13	金	
14	土	
15	日	
16	月	
17	火	幻の鱒寿しと 押し寿し いろいろ
18	水	幻の鱒寿しと 押し寿し いろいろ
19	木	幻の鱒寿しと 押し寿し いろいろ
20	金	幻の鱒寿しと 押し寿し いろいろ
21	土	幻の鱒寿しと 押し寿し いろいろ
22	日	(立山町・寿し工房大辻)
23	月	
24	火	
25	水	
26	木	富山の郷土料理 「昆布じめ刺身」を アレンジした 新感覚メニュー
27	金	富山の郷土料理 「昆布じめ刺身」を アレンジした 新感覚メニュー
28	土	富山の郷土料理 「昆布じめ刺身」を アレンジした 新感覚メニュー
29	日	(魚津市・かねみつ)
30	月	
31	火	

富山 トロ特上ます寿司とトロ炙ります寿司

開催期間 6/26(火)～7/2(月) (黒部市・ます寿司屋ヒロ助)
 脂がのった甘みのあるマスで仕上げた「トロ特上ます寿司」、マスを贅沢に使いサッと炙った「トロ炙ります寿司」がオススメです。



富山 ねぎ農家から発信! 新富山の味!

開催期間 7/5(木) 初出店 (富山市・アイエッチファーム)
 富山県産白ねぎを100%使用したご飯がすすむ「万能たれ」と「おかずみそ」をお届けします。



富山 富山が生んだ「きときと」ジェラード

開催期間 7/6(金)～8(日) 初出店 (富山市・ジェラテリアVoce)
 富山の新鮮な野菜、果物など旬な素材を生かしたジェラード。中でも富山の銘酒「満寿泉」の酒粕を使ったジェラードは、絶品!ここでしか食べられない本物の味です。



富山 白えび天ぷら、白えび天井

開催期間 7/10(火)～12(木) 初出店 (富山市・白えび屋)
 富山湾の宝石「白えび」を贅沢に使った、白えび亭名物「白えび天ぷら」と「白えび天井」を実演販売いたします。



富山 幻の鱒寿しと押し寿しいろいろ

開催期間 7/13(金)～22(日) (立山町・寿し工房大辻)
 今が旬の「時しらず」を使用した時鮭の寿し、通常の2倍の鱒の身を使用した「幻の鱒寿し」実演販売!! ます、ぶりはじめ、白えび、ほたるいか、一口サイズの押し寿しも8種類と盛りだくさんです。



富山 富山の郷土料理「昆布じめ刺身」をアレンジした新感覚メニュー

開催期間 7/26(木)～29(日) (魚津市・かねみつ)
 人気の昆布じめベーグルサンド、期間限定品「富山のお米と昆布じめのライスサラダ」も販売いたします。



成政酒造 試飲販売会

1回目：純米酒「淡清」

純米酒「淡清(たんせい)」はスッキリとした呑み口と清々しい香りのある純米酒です。初夏から夏に相応しく見た目も涼しげな瓶とラベルになります。よく冷やしてお飲み下さい。
 【7/14(土)～15(日)】



2回目：「医王淡雪」

純米かすみにごり生酒を氷点下貯蔵したものであり、フレッシュさに生酒熟成による味の幅が加わりました。発泡性もありますので爽快な口当たりもお楽しみ頂けます。
 【7/21(土)～22(日)】



※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。