

いきいき富山館 イベント

2018

9



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

9/1	土	昆布を使った富山の和菓子
2	日	(富山市・富山県食品産業協会)
3	月	
4	火	
5	水	
6	木	
7	金	シロエビの押し寿司、カニの押し寿司
8	土	
9	日	
10	月	(富山市・堺捨)
11	火	おかげさまで20年しろうえび紀行リニューアル
12	水	
13	木	
14	金	(南砺市・日の出屋製菓産業)
15	土	宮崎ぶどう園のぶどう
16	日	
17	月	(砺波市・宮崎ぶどう園)
18	火	「水の時計」水出しコーヒー
19	水	(黒部市・北山物産)
20	木	
21	金	
22	土	
23	日	特選ますの寿司
24	月	
25	火	(富山市・味の笹義)
26	水	
27	木	
28	金	トロ特上ます寿司と
29	土	
30	日	トロ炙ります寿司
10/1	月	
2	火	(黒部市・ます寿司屋ヒロ助)

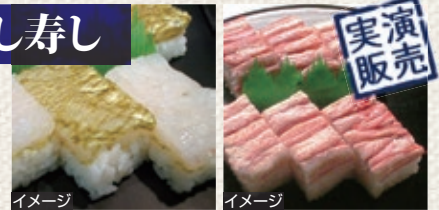
富山 昆布を使った富山の和菓子

開催期間 9/1(土)～2(日) (富山市・富山県食品産業協会)
北前船がもたらした富山の「昆布」の食文化。富山は昆布を料理素材に幅広く使い、昆布料理や加工品が豊富です。このように多くの昆布を消費する富山から昆布を使った富山をイメージする和菓子を紹介しします。



富山 シロエビの押し寿司、カニの押し寿司

開催期間 9/5(水)～10(月) (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、イクラなどを贅沢に使用した越中ちらし寿司を販売いたします。



富山 おかげさまで20年しろうえび紀行リニューアル

開催期間 9/11(火)～14(金) (南砺市・日の出屋製菓産業)
富山湾の宝石シロエビを、富山米「てんたかく」に練りこみ薄焼に仕上げました。20年も長く愛され、この度優雅にリニューアルします。敬老のお祝・秋のお彼岸・日ごろのおやつタイムにご利用ください。



富山 宮崎ぶどう園のぶどう

開催期間 9/15(土)～17(月・祝) (砺波市・宮崎ぶどう園)
種なしで皮ごと食べられる最高級品種シャインマスカット。気品漂う香りは絶品。数量限定で販売。宅配も承ります。巨峰も販売予定。
※15日のみ11時より販売予定。17日は売り切れ次第終了いたします。



富山 「水の時計」水出しコーヒー

開催期間 9/18(火)～19(水) **初出店** (黒部市・北山物産)
黒部の名水で時間をかけてゆっくり抽出した水出しコーヒー。名水の里、黒部の恵みの湧水を使ってコーヒー豆を焙煎する前に浸水処理したアイスコーヒーなど、いい水が流れる黒部の、じっくり時間をかけて作ったコーヒーを是非お楽しみ下さい。



富山 特選ますの寿司

開催期間 9/21(金)～25(火) (富山市・味の笹義)
厳選したますの腹身を肉厚に切った「特選ますの寿司」や富山湾の宝石「白えび寿司」、とろりとした食感が人気の「トロますの寿司」など販売致します。



富山 トロ特上ます寿司とトロ炙ります寿司

開催期間 9/26(水)～10/2(火) (黒部市・ます寿司屋ヒロ助)
脂の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」がおススメです。



試飲販売

新発売「苗加屋
純米吟醸 玲碧」
(若鶴酒造)
爽やかな飲み口で益が
とまらないお酒です。
[9/22(土)～23(日)]



富山の酒とかまぼこフェア2018 **ただいま好評販売中**

日時 2018年9月16日(日) 場所 東京交通会館 12F カトリアサロンA (JR有楽町駅前)
チケットの購入方法 e+(イープラス)からお申し込みください。 <http://eplus.jp/>
詳細については、裏面の「富山の酒とかまぼこフェア2018 チラシ」でご確認ください。

※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。