

いきいき富山館 イベント

2019

3



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

※31(日)は棚卸のため17時に閉館いたします。

1	金	富山の郷土料理 「昆布じめ刺身」 (魚津市・かねみつ)
2	土	
3	日	
4	月	
5	火	
6	水	
7	木	爽やかな風味! 春かぶら寿し・ じゃばら (南砺市・ヨネダ)
8	金	
9	土	
10	日	
11	月	
12	火	
13	水	シロエビの 押し寿し、 カニの 押し寿し (富山市・堺捨)
14	木	
15	金	
16	土	
17	日	
18	月	
19	火	
20	水	
21	木	新感覚 角型ますの寿し (砺波市・平ら寿し本舗)
22	金	
23	土	
24	日	
25	月	
26	火	黒部名水仕込み かまぼこ (黒部市・生地蒲鉾)
27	水	
28	木	
29	金	ぷりぷり富山の 釜あげほたるいか (滑川市・カネツル砂子商店)
30	土	
31	日	棚卸のため17時閉館

富山の郷土料理「昆布じめ刺身」

開催期間 3/1(金)～3(日) (魚津市・かねみつ)

富山の春の魚介を使った昆布じめや、昆布じめをイタリアンにアレンジした惣菜メニューなど この時期だけの特別販売を行います。



イメージ



イメージ

爽やかな風味!春かぶら寿し・じゃばら

開催期間 3/7(木)～10(日) (南砺市・ヨネダ)

ゆずに似た柑橘果実「じゃばら」を麩に加え、爽やかで、すっきりとした風味の春かぶら寿しに仕上げました。



イメージ

シロエビの押し寿し、カニの押し寿し

開催期間 3/13(水)～19(火) (富山市・堺捨)

シロエビをたっぷり使った人気の押し寿しやカニの押し寿し、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しを販売いたします。



イメージ



イメージ

新感覚 角型ますの寿し

開催期間 3/21(木・祝)～25(月) (砺波市・平ら寿し本舗)

ふわっとした食感にやさし味付けで仕上げた角形のますの寿し、厚切特選ますの寿しをはじめ無添加ますの寿しや昆布めますの寿しも実演いたします。作りたてをどうぞご賞味ください。



イメージ

黒部名水仕込み かまぼこ

開催期間 3/26(火)～28(木) (黒部市・生地蒲鉾)

黒部の名水を使った しなやかな食感のかまぼこを試食販売いたします。「にゃんかま」、「ととしーと」も数量限定で販売いたします。



イメージ

ぷりぷり富山の釜あげほたるいか

開催期間 3/29(金)～30(土) (滑川市・カネツル砂子商店)

富山湾の春の使者「ほたるいか」。朝獲れほたるいかを釜茹でしました。ワタのあまみ、コクを味わっていただきたいと思います。また、地元では春のごちそう「ほたるいかの刺身」もご用意しました。足(ゲソ)部分は竜宮そうめんとして大変貴重な部分です。



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。