

# いきいき富山館 イベント

2019

4



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](http://toyamakan.jp/about/yurakucho)

## 有楽町店催事

… 南砺市からの旬の山菜を販売予定

4/1	月	
2	火	無添加こしひかり 手造り味噌 (富山市・高元味噌醸造所)
3	水	
4	木	
5	金	
6	土	4月10日は、 しろえび せんべいの日 (南砺市・日の出屋製菓産業)
7	日	
8	月	
9	火	新物 ほたるいかの 沖漬け& 塩干物 (魚津市・浜浦水産)
10	水	
11	木	
12	金	
13	土	
14	日	
15	月	
16	火	トロ特上 ます寿司と トロ炙り ます寿司 (黒部市・ます寿司屋ヒロ助)
17	水	
18	木	
19	金	
20	土	
21	日	
22	月	
23	火	シロエビの 押し寿司、 カニの 押し寿司 (富山市・堺捨)
24	水	
25	木	
26	金	
27	土	
28	日	
29	月	
30	火	
5/1	水	

### 無添加こしひかり手造り味噌

開催期間 4/2(火)～4(木) (富山市・高元味噌醸造所)  
 富山米コシヒカリと立山山麓でとれた大粒大豆、天然塩を原料に立山の名水を使い昔ながらの製法で仕込んだ味噌を量り売りいたします。



イメージ

### 4月10日は、しろえびせんべいの日

開催期間 4/5(金)～7(日) (南砺市・日の出屋製菓産業)  
 しろえび漁解禁月の4、えびを1、せんべいを0に見立て、4月10日が しろえびせんべいの日として認定されました。しろえびファミリーの美味しさ詰まった袋を数量限定にて販売いたします。



イメージ

### 新物 ほたるいかの沖漬け&塩干物

開催期間 4/9(火)～15(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。ニギスやカワハギなどの塩干物も販売します。



イメージ



イメージ

### トロ特上ます寿司とトロ炙ります寿司

開催期間 4/16(火)～22(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。



イメージ

### シロエビの押し寿司、カニの押し寿司

開催期間 4/23(火)～5/1(水) (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。



イメージ



イメージ

**試飲販売**  
 新発売「クラフトハイボール缶」  
 (若鶴酒造)  
 全国初のクラフトハイボール缶新発売!  
 [4/5(金)～6(土)]

※山菜の価格は時価となります。また、天候不順で採取できない場合は入荷いたしません。  
 ※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。