

いきいき富山館 イベント

2019

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

4/23	火	白えびの押し寿司、カニの押し寿司
5/1	水	(富山市・堺捨)
2	木	
3	金	「春の味覚」「山の味覚」
4	土	富山の天然山菜
5	日	(砺波市・榑ハートグリーン富山)
6	月	
7	火	
8	水	
9	木	
10	金	ふわっとサクサク。白えび、ほたるいかのかき餅
11	土	
12	日	
13	月	(砺波市・御菓蔵)
14	火	今が旬! 富山からの厳選食材!!
15	水	
16	木	(富山市・榑梅かま)
17	金	氷見漁港直送!! お魚販売会
18	土	
19	日	(氷見市・榑釣屋魚問屋)
20	月	
21	火	
22	水	
23	木	天然サクラマスの新物、入荷しました
24	金	
25	土	
26	日	(富山市・庄右衛門元祖関野屋)
27	月	
28	火	特選ますの寿司
29	水	
30	木	
31	金	(富山市・旬味の笹義)

富 白えびの押し寿司、カニの押し寿司

開催期間 4/23(火)～5/1(水・祝) (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



富 「春の味覚」「山の味覚」富山の天然山菜

開催期間 5/3(金・祝)～5(日) (砺波市・榑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きてまいりました。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



富 ふわっとサクサク。白えび、ほたるいかのかき餅

開催期間 5/10(金)～13(月) (砺波市・御菓蔵)

富山湾特産のシロエビ、ホタルイカ、それぞれ加えたおかきをサクッと焼き上げています。




イメージ



富 今が旬! 富山からの厳選食材!!

開催期間 5/14(火)～16(木) (富山市・榑梅かま)

今が旬のホタルイカやシロエビをふんだんに使用した商品を富山からお持ちします。




イメージ



富 氷見漁港直送!! お魚販売会

開催期間 5/17(金)～19(日) **初出店** (氷見市・榑釣屋魚問屋)

氷見漁港で水揚げされた新鮮なお魚をお刺身にして販売。また、氷見のお魚加工品やこだわりの商品等も多数販売いたします。(なお、内容は漁により変更する場合があります)




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 5/22(水)～26(日) (富山市・庄右衛門元祖関野屋)

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鱈寿司をお届けします。




イメージ



富 特選ますの寿司

開催期間 5/28(火)～31(金) (富山市・旬味の笹義)

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「白えびの寿司」、とろりとした食感が人気の「トロます寿司」など販売致します。



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。