

いきいき富山館 イベント

2020

1



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

…新湊直送のキトキト紅ズワイガニを販売予定。

1	水		
2	木	休館(1月4日まで)	
3	金		
4	土		
5	日		10時から初売り
6	月	ふわっとサクサク。	
7	火	白えび、ほたるいか	
8	水	のかき餅 (砺波市・御菓蔵)	
9	木		
10	金	今が旬!	
11	土	氷見天然	
12	日	寒ブリの販売 (氷見市・釣屋魚問屋)	
13	月		
14	火	無添加こしひかり	
15	水	手造り味噌	
16	木	(富山市・高元味噌醸造所)	
17	金	富山ならではの	
18	土	黒とろろ・	
19	日	きざみ昆布 (高岡市・野上友吉商店)	
20	月		
21	火		
22	水		
23	木	トロ特上	
24	金		ます寿司と
25	土		トロ炙り
26	日		ます寿司
27	月		
28	火	(黒部市・ます寿司屋ヒロ助)	
29	水		
30	木		
31	金	初出店	
2/1	土	お待たせしました!	
2	日	魚づ鱒寿し店の	
3	月	実演販売! (魚津市・魚づ鱒寿し店)	

ふわっとサクサク。白えび、ほたるいかのかき餅

開催期間 1/6(月)～8(水) (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。お年賀菓子も販売します。



今が旬! 氷見天然寒ブリの販売

開催期間 1/10(金)～12(日) (氷見市・釣屋魚問屋)

お刺身、お刺身用柵取り、ブリ丼、ブリ照り焼き、ブリ大根など氷見のブリを堪能していただけます。



無添加こしひかり手造り味噌

開催期間 1/13(月・祝)～16(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。



富山ならではの黒とろろ・きざみ昆布

開催期間 1/17(金)～19(日) (高岡市・野上友吉商店)

昆布は低カロリーでカルシウムや食物繊維が多く含まれており、栄養満点。昆布の旨み成分による減塩効果もあります。昆布メ用昆布のお買い得品、昆布のおにぎり、昆布の煮物なども販売予定です。



トロ特上ます寿司とトロ炙ります寿司

開催期間 1/21(火)～28(火) (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。



お待たせしました! 魚づ鱒寿し店の実演販売!

開催期間 1/30(木)～2/3(月) 初出店 (魚津市・魚づ鱒寿し店)

適度にとろけていく脂。鱒の旨味と熟成感。厚切りの鱒。食べごろを考慮して熟れさせる酢飯は強すぎない押し加減。酢飯のしまり具合とお米の密度が素晴らしい食感を生み出します。



新湊漁港直送!! 浜茹で「紅ズワイガニ」

日時 毎週水曜日 12時から数量限定販売。

価格 1パイ2,700円(税込)

※天候などの理由により漁が無かった場合は販売いたしません。



※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。