

いきいき富山館 イベント

2020

2



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。

1/30	木	初出店 お待たせしました! 魚づ鱒寿しの 実演販売! (魚津市・魚づ鱒寿し店)
31	金	
2/1	土	
2	日	「雪ちゃん」で お馴染みの 「日本海みそ」 (上市町・日本海味噌醤油)
3	月	
4	火	
5	水	爽やかな風味! 春かぶら寿し・ じゃばら (南砺市・ヨネダ)
6	木	
7	金	
8	土	シロエビの押し寿し、 カニの押し寿し (富山市・堺捨)
9	日	
10	月	
11	火	農家直送とやまの カン(寒)・カン(甘) 野菜 (南砺市・みどりふあーむ)
12	水	
13	木	
14	金	初出店 ふうふうしられ! 富富富の五平 (富山市・山義)
15	土	
16	日	
17	月	初出店 氷見魚昆布じめ・ 氷見産いかめし (高岡市・フィッシュフード金場)
18	火	
19	水	
20	木	食文化でつながる 岐阜と富山の 「食」のフェア (岐阜県・富山県連携イベント)
21	金	
22	土	
23	日	新感覚 角形ますの寿し (砺波市・平ら寿し本舗)
24	月	
25	火	
26	水	(砺波市・平ら寿し本舗)
27	木	
28	金	
29	土	(砺波市・平ら寿し本舗)
3/1	日	
2	月	

富山 お待たせしました!魚づ鱒寿しの実演販売!

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。



富山 「雪ちゃん」でお馴染みの「日本海みそ」

開催期間 2/4(火)～5(水) (上市町・日本海味噌醤油)
 北陸の大自然の地で育まれた日本海みそは、伝承の技で大切に育てられました。日本人の心にしみるコクのあるおみそです。このおみそでつくった味噌汁をご賞味ください。



富山 爽やかな風味! 春かぶら寿し・じゃばら

開催期間 2/6(木)～9(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。新商品もご紹介予定です。



富山 シロエビの押し寿し、カニの押し寿し

開催期間 2/10(月)～15(土) (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。



富山 農家直送とやまのカン(寒)・カン(甘)野菜

開催期間 2/18(火)～20(木) (南砺市・みどりふあーむ)
 寒気にさらすと、野菜は細胞の凍結を防ぐために糖分を増加させます。甘く育った野菜は生でもOK。同時に、お米の販売もいたします。農家直送だから安全・安心!



富山 ふうふうしられ! 富富富の五平

開催期間 2/21(金)～22(土) **初出店** (富山市・山義)
 「きわだつ旨味と甘味」富山の新しいお米「富富富」を五平餅にしました。3つの味(昆布、梅、味噌)の和スイーツをお楽しみください。



富山 氷見魚昆布じめ・氷見産いかめし

開催期間 2/23(日)～24(月・祝) **初出店** (高岡市・フィッシュフード金場)
 天然のいけす富山湾氷見漁港より氷見のキトキト魚でつくった「昆布じめ」と氷見産スルメイカのやわらかい「いかめし」を試食販売いたします。



富山 食文化でつながる岐阜と富山の「食」のフェア

開催期間 2/25(火)～26(水) (岐阜県・富山県連携イベント)
 岐阜と富山の農林漁業者がつくる魅力あふれる農林水産加工品や特産品など、食文化の違いを楽しんでいただける連携販売を行います。



富山 新感覚 角形ますの寿し

開催期間 2/27(木)～3/2(月) (砺波市・平ら寿し本舗)
 北海道利尻産昆布の一番だしを使用した酢で仕上げた無添加のますの寿し。ふわっとした食感にやさしい味付けをした角形のますの寿しをどうぞご賞味ください。



※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。