

いきいき富山館 イベント

2020

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) <https://toyomakan.jp/about/yurakucho>

有楽町店催事

※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、実施については、事前にお問い合わせください。

3/30	月	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)
31	火	
4/1	水	
2	木	富山直送 キトキト 刺身 ほたるいか (滑川市・砂子商店カネツル)
3	金	
4	土	新物 ほたるいかの 沖漬け&塩干物 (魚津市・浜浦水産)
5	日	
6	月	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)
7	火	
8	水	
9	木	「春の味覚」 「山の味覚」 富山の天然山菜 (砺波市・ハートグリーン富山)
10	金	
11	土	蒲鉾屋の技術と 職人技の一品 (射水市・新湊かまぼこ)
12	日	
13	月	シロエビの 押し寿司、 カニの押し寿司 (富山市・堺捨)
14	火	
15	水	
16	木	シロエビの 押し寿司、 カニの押し寿司 (富山市・堺捨)
17	金	
18	土	シロエビの 押し寿司、 カニの押し寿司 (富山市・堺捨)
19	日	
20	月	シロエビの 押し寿司、 カニの押し寿司 (富山市・堺捨)
21	火	
22	水	シロエビの 押し寿司、 カニの押し寿司 (富山市・堺捨)
23	木	
24	金	シロエビの 押し寿司、 カニの押し寿司 (富山市・堺捨)
25	土	
26	日	シロエビの 押し寿司、 カニの押し寿司 (富山市・堺捨)
27	月	
28	火	シロエビの 押し寿司、 カニの押し寿司 (富山市・堺捨)
29	水	
30	木	シロエビの 押し寿司、 カニの押し寿司 (富山市・堺捨)
5/1	金	
2	土	シロエビの 押し寿司、 カニの押し寿司 (富山市・堺捨)
3	日	
4	月	シロエビの 押し寿司、 カニの押し寿司 (富山市・堺捨)
5	火	

4月10日は「しろえびせんべいの日」

開催期間 3/30(月)～4/2(木) (南砺市・日の出屋製菓産業)
富山のしろえび銘菓を多くの方に知っていただきたいという思いを伝える日として、日本記念日協会より認定されました。お土産品としても大人気の「しろえび紀行」が今年も新たに、豪華たっぷりの詰め合わせとなりました。春の行楽に思わず持って行きたい可愛い袋です。お楽しみに・・・。



富山直送 キトキト 刺身 ほたるいか

開催期間 4/3(金)～4(土) (滑川市・砂子商店カネツル)
富山湾で水揚げされた鮮度の良いホタルイカをお刺身で。ほかにも釜揚げのぷりぷりボイルホタルイカもご用意いたします。



新物 ほたるいかの沖漬け&塩干物

開催期間 4/7(火)～13(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。



トロ特上ます寿司とトロ炙ります寿司

開催期間 4/14(火)～20(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。



「春の味覚」「山の味覚」富山の天然山菜

開催期間 4/21(火)～23(木) (砺波市・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当日午前中までに厳選して持ってきています。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。



蒲鉾屋の技術と職人技の一品

開催期間 4/24(金)～26(日) (射水市・新湊かまぼこ)
技の「細工蒲鉾」に伝統の「巻蒲鉾」。新湊かまぼこの技術の粋を集めた新しい蒲鉾「かまぼこチップス」。小さな蒲鉾屋「新湊かまぼこ」の蒲鉾をぜひこの機会にご賞味ください。



シロエビの押し寿司、カニの押し寿司

開催期間 4/29(水・祝)～5/4(月・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。



… 南砺市からの旬の山菜を販売予定。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。

※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。