

いきいき富山館 イベント

2021

4



instagram

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

※営業時間を変更させていただく場合がございます。詳細はホームページ等でお知らせいたします。
※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。

☎ …「富山12蔵カップ酒飲み比べセット」を店頭販売いたします。(各日限定5セット)

1	木	
2	金	トロ特上ます寿司と
3	土	トロ炙り
4	日	ます寿司
5	月	(黒部市・ます寿司屋ヒロ助)
6	火	
7	水	
8	木	新物
9	金	ほたるいかの
10	土	沖漬け&塩干物
11	日	
12	月	(魚津市・浜浦水産)
13	火	
14	水	
15	木	
16	金	富山湾の
17	土	ベニズワイガニ
18	日	の大奉仕
19	月	(氷見市・釣屋魚問屋)
20	火	
21	水	
22	木	
23	金	シロエビの
24	土	押し寿司、
25	日	カニの
26	月	押し寿司
27	火	(富山市・堺捨)
28	水	
29	木	こどもの日に
30	金	「端午の彩」
		(南砺市・日の出屋製菓産業)

☎ トロ特上ます寿司とトロ炙ります寿司

開催期間 4/1(木)～5(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

☎ 新物 ほたるいかの沖漬け&塩干物

開催期間 4/7(水)～12(月) (魚津市・浜浦水産)
「ほたるいかの素干し」の浜浦水産から「ほたるいかの刺身」、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

☎ 富山湾のベニズワイガニの大奉仕

開催期間 4/16(金)～18(日) (氷見市・釣屋魚問屋)
釜茹でベニズワイガニの姿やカットを大奉仕します。カニちらし寿司の実演販売やカニ味噌なども販売します。
※天候等により入荷量が少な場合がありますのでご了承ください。



イメージ

☎ シロエビの押し寿司、カニの押し寿司

開催期間 4/20(火)～27(火) (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

☎ こどもの日に「端午の彩」

開催期間 4/28(火)～30(金) (南砺市・日の出屋製菓産業)
お子様も大好きな五色あられとしろえび小判をセットにして、かわいい鯉のぼりのパッケージに詰めました。夏季限定の「しろえびカレーせんべい」も販売します。



イメージ

いきいき富山館の商品をご自宅へ発送いたします

いきいき富山館では、電話でご注文をいただいた商品をご自宅にお届けするサービスを行っています。ご来店できないときや、商品を多くご購入されるときに便利です是非ご利用ください。

ご利用方法

- ◆ご希望の商品(酒類を除く)がございましたら、いきいき富山館へ電話でご注文ください。
- ◆発送可能な商品をご注文承り時にいきいき富山館にある商品です。1～3営業日以内に発送いたします。在庫状況などは、お気軽に電話でお問い合わせください。
- ◆お支払いは代引きのみとなります。なお、このサービスでの購入商品につきましては不良品以外の返品・交換はいたしかねますので予めご了承ください。
- ◆本サービスは、いきいき富山館ポイントカードのポイント対象外です。

ご注文・お問合せ先 いきいき富山館 03-3213-1244 (受付時間: 10:00～17:00)

店頭販売

「復刻 苗加屋(のうかや) 純米吟醸」(若鶴酒造)

1999年、「苗加屋」は無濾過生原酒の先駆けとして誕生しました。誕生時に使用していた泡有酵母を使用しコク深い味わいを求めて醸しました。

(4/24(土)～25(日))



※各催事の最終日は17時で終了いたします。あらかじめご了承ください。