

いきいき富山館 イベント

2022

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

※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。

1	日	新物 ほたるいかの 沖漬け&塩干物	
2	月		
3	火		
4	水		
5	木		
6	金		
7	土		
8	日		(魚津市・浜浦水産)
9	月	富山湾の 「初夏の恵み」を 販売	
10	火		
11	水		
12	木		
13	金		
14	土		
15	日		(氷見市・五木屋)
16	月		天然サクラマス の新物、 入荷しました
17	火		
18	水		
19	木		
20	金		
21	土		
22	日	(富山市・庄右衛門元相関野屋)	
23	月	イキイキとした 体づくりの ために甘酒を! (富山市・新村こうじみそ商店)	
24	火		
25	水		
26	木		トロ特上ます寿司と トロ炙ります寿司
27	金		
28	土		
29	日		
30	月		
31	火		

新物 ほたるいかの沖漬け&塩干物

開催期間 5/1(日)～8(日) (魚津市・浜浦水産)
 「ほたるいかの素干し」の浜浦水産から「ほたるいかの沖漬け」をお届けします。
 カワハギなどの塩干物も販売します。



富山湾の「初夏の恵み」を販売

開催期間 5/11(水)～15(日) (氷見市・五木屋)
 氷見市の鮮魚店が旬のキトキト(新鮮)な魚をお届けします。
 お客様のご注文に合わせてお造りや焼物、煮つけ用などに仕込みます。
 今回は、ホタルイカやシロエビを中心にお持ちします。富山湾の豊かな恵みをお楽しみください。
 ※天候不良により、魚種を変更する場合がございますのでご了承ください。



天然サクラマスの新物、入荷しました

開催期間 5/18(水)～22(日) (富山市・庄右衛門元相関野屋)
 富山県産コシヒカリの甘みと合わさることにより、熟成の旨味が増します。
 今が旬のサクラマスの鱒乃寿司をお届けします。



イキイキとした体づくりのために甘酒を!

開催期間 5/24(火)～25(水) (富山市・新村こうじみそ商店)
 免疫力を高めるといわれる日本の伝統的な発酵食品「甘酒」。
 梅干しを入れたり、緑茶で割ったり…甘酒のアレンジレシピをご紹介します。



トロ特上ます寿司とトロ炙ります寿司

開催期間 5/26(木)～30(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。



※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。