

# いきいき富山館 イベント

2022

8



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](http://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	月	
2	火	
3	水	富山湾の「夏の恵み」販売 第3弾
4	木	
5	金	
6	土	
7	日	(氷見市・五木屋)
8	月	
9	火	夏の手土産「えびかさね」
10	水	
11	木	
12	金	
13	土	(南砺市・日の出屋製菓産業)
14	日	
15	月	富山の旬・旨い魚「とやま棒鮭」
16	火	
17	水	
18	木	
19	金	
20	土	
21	日	
22	月	
23	火	射水市産の米と笹を使用した本格ますの寿司
24	水	
25	木	
26	金	
27	土	
28	日	
29	月	
30	火	
31	水	

**富山湾の「夏の恵み」販売 第3弾**  
 開催期間 8/3(水)～7(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。サバやイナダなどの味噌焼の加工品も販売予定です。富山湾の夏の恵みを味わってください。  
 ※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。



**夏の手土産「えびかさね」**  
 開催期間 8/9(火)～12(金) (南砺市・日の出屋製菓産業)  
 富山県の宝石と呼ばれるしろえびのおせんべいと日本海で獲れた甘えびのおせんべいの詰合せです。人気の「しろえび紀行」も販売します。



**富山の旬・旨い魚「とやま棒鮭」**  
 開催期間 8/13(土)～14(日) (富山市・ビーライン)  
 みずみずしい富山県産コシヒカリに特製の「昆布ガリ」を混ぜ込んだオリジナルのシャリを使用。白えび、いみずサクラマス、のどぐろなどの魚の美味しさを引き立てた棒鮭をご賞味ください。



**射水市産の米と笹を使用した本格ますの寿司**  
 開催期間 8/15(月)～17(水) (射水市・丸龍庵)  
 富山県射水市産の米と笹を使用した本格ますの寿司の実演販売。さらに数量限定で射水市産サクラマスを使った本格ますの寿司も販売予定です。



**ほたるいかの素干し**  
 開催期間 8/18(木)～21(日) (魚津市・浜浦水産)  
 定番の「ほたるいかの素干し」をはじめ、ほたるいか沖漬け、ニギス、カマス、カワハギ、アオリイカ、ウルメイワシなどの塩干物も販売予定です。



**富山ならではの黒とろろ・きざみ昆布**  
 開催期間 8/23(火)～25(木) (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も販売。昆布おにぎりはいかがですか。



**呉羽梨(幸水)フェア**  
 開催期間 8/26(金)～28(日) (富山市・JAなのはな)  
 富山の夏の味覚「呉羽梨」はシャリッとした食感とたっぷりの果汁が特徴。店頭での宅配サービスも特別価格で実施します。



※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。