

# いきいき富山館 イベント

2022

10



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。  
 ●…秋映(あきばえ：山田りんご藤田農園)を販売。無くなり次第終了いたします。

1	土	
2	日	シロエビの押し寿司、カニの押し寿司
3	月	
4	火	
5	水	(富山市・堺捨)
6	木	
7	金	
8	土	富山湾の「秋の恵み」販売
9	日	
10	月	
11	火	(氷見市・五木屋)
12	水	
13	木	新米の薫る逸品 贅の極み
14	金	
15	土	
16	日	(富山市・庄右衛門元祖関野屋)
17	月	
18	火	実りの秋! 富山の 新米と野菜
19	水	(入善町・てらだファーム)
20	木	
21	金	特撰ますの寿司
22	土	
23	日	(富山市・味の笹義)
24	月	
25	火	富山の杵つき餅
26	水	(南砺市・日の出屋製菓産業)
27	木	
28	金	2022ヨネダ かぶら寿司販売開始!
29	土	
30	日	(南砺市・ヨネダ)
31	月	

### シロエビの押し寿司、カニの押し寿司

開催期間 10/1(土)~5(水) (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。



### 富山湾の「秋の恵み」販売

開催期間 10/6(木)~11(火) (氷見市・五木屋)


氷見市の鮮魚店が旬のキトキト(新鮮)な魚やベニズワイガニをお届けします。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。旬の魚の「お造り寿司」や「あぶり寿司」も販売予定です。  
 ※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。



### 新米の薫る逸品 贅の極み

開催期間 10/12(水)~16(日) (富山市・庄右衛門元祖関野屋)


薫立つ富山の新米コシヒカリ、最高級天然サクラマス、極上の素材が揃い踏み! この季節だけの贅沢な時間をお届けします。船上活け本マスの特選鱒の寿司も販売いたします。



### 実りの秋! 富山の 新米と野菜

開催期間 10/18(火)~19(水) (入善町・てらだファーム)


ミネラル豊富な北アルプスからの雪解け水に育まれた農地環境の中、減農薬栽培で野菜本来の味を追求しました。「かわいい・おいしい・おもしろい」てらだファームの新米(コシヒカリ・富富富)と旬の秋野菜をお届けします。新米で作る「おむすび」も販売予定です。



### 特撰ますの寿司

開催期間 10/20(木)~23(日) (富山市・味の笹義)


厳選したますの腹身を肉厚に切った「特撰ますの寿司」や富山湾の宝石「白えび寿司」、とろりとした食感が人気の「トロますの寿司」など販売致します。



### 富山の杵つき餅

開催期間 10/24(月)~26(水) (南砺市・日の出屋製菓産業)


富山ならではの「幻の新大正もち米」をお米丸粒のまま、昔ながらの杵つき製法で丁寧に搗きあげました。風味豊かな本物の味をご賞味ください。



### 2022ヨネダかぶら寿司販売開始!

開催期間 10/27(木)~30(日) (南砺市・ヨネダ)

富山の冬の味覚・かぶら寿司の季節到来!旬の「はしり」をぜひご賞味ください。鱈の商品も取り揃えています。



### 店頭販売

【10/1(土)~2(日)】  
 砺波市・若鶴酒造



### チューリップ球根販売中!

チューリップ王国富山県の厳選した球根を販売しています



※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。