いきいき富山館 イベント

2022 11

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

パノラマ キトキト 富山に来られ

instagram

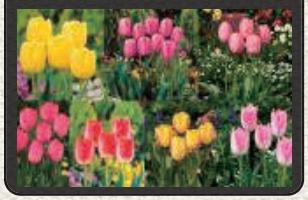
有楽町店催事

※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	火	
2	水	
3	木	トロ特上ます寿司とトロ炙ります寿司
4	金	
5	土	
6	日	
7	月	（黒部市・ます寿司屋ヒロ助）
8	火	富山ならではの黒とろろ・きざみ昆布
9	水	
10	木	（高岡市・野上友吉商店）
11	金	氷見漁港、冬の味覚到来
12	土	
13	日	（氷見市・釣屋魚問屋）
14	月	
15	火	南砺市（なんと）の「お米」と「里いも」
16	水	
17	木	（南砺市・みどりふぁーむ）
18	金	富山湾の「冬の恵み」販売
19	土	
20	日	
21	月	
22	火	
23	水	（黒部市・有磯きときと庵）
24	木	
25	金	シロエビの押し寿し、カニの押し寿し
26	土	
27	日	
28	月	
29	火	（富山市・堺捨）
30	水	

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



トロ特上ます寿司とトロ炙ります寿司

開催期間 11／3(木・祝)～7(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。

富山ならではの黒とろろ・きざみ昆布

開催期間 11／8(火)～10(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期待できます。昆布巻き用の煮昆布、だし昆布、きざみ昆布、昆布〆用昆布などお正月準備にもご利用ください。手作り昆布おむすびも販売します。

氷見漁港、冬の味覚到来

開催期間 11／11(金)～13(日) （氷見市・釣屋魚問屋）

氷見浜天然ブリの初物をどこよりも早くお届けします。
そのほか人気のボイル仕立てのベニズワイガニ（姿）、甲羅みそや新鮮なお魚も販売予定です。魚問屋釣屋特製の海鮮丼やシロエビとカニ丼なども実演販売致します。
※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。

南砺市（なんと）の「お米」と「里いも」

開催期間 11／15(火)～17(木) （南砺市・みどりふぁーむ）

甘みと栄養満点の天然海藻肥料栽培コシヒカリと富富富（ふふふ）を販売します。
ねっとり感抜群の大きな里いもの量り売りもします。
どちらも店頭で現地からの配送を承ります。
お歳暮用にいかがですか。

富山湾の「冬の恵み」販売

開催期間 11／18(金)～23(水・祝) （黒部市・有磯きときと庵）

富山湾の旬のキトキト（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「お造り寿し」など新作寿しも販売いたします。
※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。

シロエビの押し寿し、カニの押し寿し

開催期間 11／25(金)～29(火) （富山市・堺捨）

シロエビをたっぷり使った人気の押し寿しやカニの押し寿し、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しを販売いたします。

※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。