

いきいき富山館 イベント

2022

12



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。

1	木	
2	金	富山湾の「冬の恵み」販売第二弾
3	土	
4	日	
5	月	(黒部市・有磯きときと庵)
6	火	
7	水	
8	木	ほたるいかの素干しと沖漬け
9	金	
10	土	
11	日	(魚津市・浜浦水産)
12	月	
13	火	かぶら寿しの美味しい季節です。
14	水	
15	木	
16	金	(南砺市・三和食品)
17	土	
18	日	トロ特上ます寿司とトロ炙ります寿司
19	月	
20	火	
21	水	
22	木	
23	金	(黒部市・ます寿司屋ヒロ助)
24	土	
25	日	幻のます寿しと押し寿しいろいろ
26	月	
27	火	
28	水	
29	木	
30	金	(立山町・寿し工房大辻)
31	土	休館(1月4日まで)

富山湾の「冬の恵み」販売第二弾

開催期間 12/1(木)~5(月)

(黒部市・有磯きときと庵)

富山湾の旬のキトキト(新鮮)な魚、ノドグロやベニズワイガニ、天然ブリもお届けします。

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」など新作寿司も実演販売いたします。

※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。



ほたるいかの素干しと沖漬け

開催期間 12/6(火)~11(日)

(魚津市・浜浦水産)

定番の「ほたるいかの素干し」をはじめ、「ほたるいかの沖漬け」、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。

※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。



かぶら寿しの美味しい季節です。

開催期間 12/13(火)~16(金)

(南砺市・三和食品)

三和食品のかぶら寿し。

今年も美味しく漬けあがっております。

好評のにしんたつぷりの特製昆布巻も販売いたします。



トロ特上ます寿司とトロ炙ります寿司

開催期間 12/17(土)~23(金)

(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。



幻のます寿しと押し寿しいろいろ

開催期間 12/24(土)~30(金)

(立山町・寿し工房大辻)

看板商品の「幻のます寿し」や「棒寿し」などの実演販売を行います。

地産地消にこだわった「さくらますの寿し」や「幻ますの押し寿し」、「炙りますの押し寿し」など盛りだくさん。



年末年始の営業のお知らせ

12月30日(金) 17時まで営業

12月31日(土)~

休館

1月4日(水)

1月 5日(木) 10時から初売り

※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。