

いきいき富山館 イベント

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

2023

1



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	日	
2	月	
3	火	休館(1月4日まで)
4	水	
5	木	10時から初売り
6	金	
7	土	ふわっとサクサク。 白えび、ほたるいか のかき餅
8	日	
9	月	(砺波市・御菓蔵)
10	火	
11	水	
12	木	
13	金	富山湾の 「冬の恵み」 販売第三弾
14	土	
15	日	
16	月	
17	火	
18	水	(黒部市・有磯きときと庵)
19	木	
20	金	爽やかな風味! 春かぶら寿し・ じゃばら
21	土	
22	日	(南砺市・ヨネダ)
23	月	
24	火	魚津の 小さな食堂の 手作りお惣菜
25	水	(魚津市・銀河食堂掛)
26	木	
27	金	氷見浜 天然ブリ 大奉仕
28	土	
29	日	(氷見市・釣屋魚問屋)
30	月	寒締め野菜の 特価市
31	火	(南砺市・みどりふあーむ)

ふわっとサクサク。白えび、ほたるいかのかき餅

開催期間 1/5(木)～9(月・祝) (砺波市・御菓蔵)
富山湾特産のシロエビ、ホタルイカ、それぞれ加えたおかきをサクッと焼き上げています。お年賀菓子も販売します。



イメージ



イメージ

富山湾の「冬の恵み」販売第三弾

開催期間 1/10(火)～18(水) (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「お造り寿し」なども実演販売いたします。富山湾の冬の味覚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。



イメージ



イメージ

爽やかな風味! 春かぶら寿し・じゃばら

開催期間 1/19(木)～22(日) (南砺市・ヨネダ)
ゆず似た柑橘果実「じゃばら」を麴に加え、爽やかで、すっきりとした風味の春かぶら寿しに仕上げました。ぶり大根、北陸のえび三種も紹介予定です。



イメージ

魚津の小さな食堂の手作りお惣菜

開催期間 1/24(火)～25(水) (魚津市・銀河食堂掛)
富山の食材と富山の調味料にこだわった手作りお惣菜をセットで販売いたします。掛(かける)特製の素朴な味わいのお惣菜をご賞味ください。



イメージ

氷見浜天然ブリ大奉仕

開催期間 1/27(金)～29(日) (氷見市・釣屋魚問屋)
冬の味覚、天然ブリを氷見漁港よりお届けします。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。



イメージ



イメージ

寒締め野菜の特価市

開催期間 1/30(月)～31(火) (南砺市・みどりふあーむ)
寒い気候の中育った野菜は細胞の凍結を防ぐために糖分を増加させます。甘く育った野菜をぜひお召し上がりください。お米の販売もいたします。ご配送も承ります。



イメージ

※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。