

# いきいき富山館 イベント

2023

3



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

※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	水	<b>初出店</b> 話題の「富山おでん」をご紹介 (富山市・五條)
2	木	北陸の人気えび三種を井の具でご紹介 (南砺市・ヨネダ)
3	金	
4	土	
5	日	
6	月	
7	火	利賀地域の食材を使った伝統食文化をご紹介 (南砺市観光協会利賀村支部)
8	水	シロエビの押し寿司、カニの押し寿司 (富山市・堺捨)
9	木	
10	金	
11	土	
12	日	
13	月	富山湾の「春の恵み」 (黒部市・有磯きときと庵)
14	火	
15	水	
16	木	
17	金	
18	土	絶品、船上活メの鱒乃寿司 (富山市・庄右衛門元相関野屋)
19	日	
20	月	
21	火	
22	水	
23	木	創業110余年。天然醸造無添加味噌をお届けします。 (富山市・高元味噌醸造所)
24	金	
25	土	
26	日	
27	月	氷見漁港直送「富山湾の春の味覚」 (氷見市・釣屋魚問屋)
28	火	
29	水	
30	木	
31	金	
4/1	土	
2	日	

### 話題の「富山おでん」をご紹介

開催期間 3/1(水) **初出店** (富山市・五條)  
「富山おでん」ならではの、ベニズワイカニ、白えび、餃子、パイ貝、富山かまぼこなど富山湾ならではの海産物をふんだんに使いました。白とろろ昆布を大根などにふわっとのせて富山流おでんを味わってください。



### 北陸の人気えび三種を井の具でご紹介

開催期間 3/2(木)～5(日) (南砺市・ヨネダ)  
ねっとり甘い「甘えび」、上品な味わいの「しろえび」、旨味の濃い「とらえび」を井の具やおさしみ糰でお召し上がりください。爽やかな風味の「春かぶら寿し」などもご紹介します。



### 利賀地域の食材を使った伝統食文化をご紹介

開催期間 3/6(月)～7(火) (南砺市観光協会利賀村支部)  
利賀のおかあさん手作りの食の山村伝統特産品をお届けします。ウド、ゼンマイ、伯爵カボチャなどの利賀の味がぎゅっと入った「おやき」や山菜三種の煮しめなど次世代に伝えたい食文化に触れてください。



### シロエビの押し寿司、カニの押し寿司

開催期間 3/8(水)～14(火) (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「春の恵み」

開催期間 3/15(水)～20(月) (黒部市・有磯きときと庵)  
3月1日に漁が解禁された富山湾のホタルイカのボイルをお届けします。旬のキトキト(新鮮な魚を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」などの実演販売もお楽しみください。※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。



### 絶品、船上活メの鱒乃寿司

開催期間 3/21(火・祝)～26(日) (富山市・庄右衛門元相関野屋)  
旨味極まる船上活メサクラマスを使った鱒乃寿司。とろける美味、越中の伝統、この期間だけの限定販売です。



### 創業110余年。天然醸造無添加味噌をお届けします。

開催期間 3/27(月)～30(木) (富山市・高元味噌醸造所)  
合成添加物や天然調味料など一切使用せず、富山産コシヒカリと富山県産エンレイ大豆と塩だけを原料に、およそ2年間、富山県の気候風土の中じっくり熟成させた天然醸造の手造り無添加味噌をお召し上がりください。



### 氷見漁港直送「富山湾の春の味覚」

開催期間 3/31(金)～4/2(日) (氷見市・釣屋魚問屋)  
氷見漁港で水揚げされた新鮮な魚をお届けします。刺身や加工品のほか、魚問屋釣屋特製いわし蒲焼丼、人気のボイル仕立てのベニズワイカニのカットや弁当も販売予定です。※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。



◆31日(金)は棚卸のため17時に閉館いたします。

※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。