

いきいき富山館 イベント

2023

4

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

※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。

3/31	金	氷見漁港直送 「富山湾の 春の味覚」 (氷見市・釣屋魚問屋)
1	土	
2	日	
3	月	
4	火	話題の 「富山おでん」を ご紹介 (富山市・五條)
5	水	
6	木	
7	金	特撰ますの寿し
8	土	
9	日	(富山市・味の笹義)
10	月	
11	火	
12	水	
13	木	新物 ほたるいかの 沖漬け&塩干物
14	金	
15	土	
16	日	
17	月	(魚津市・浜浦水産)
18	火	富山ならではの 黒とろろ・ きざみ昆布
19	水	
20	木	(高岡市・野上友吉商店)
21	金	魚津の 小さな食堂の 手作りお惣菜
22	土	
23	日	(魚津市・銀河食堂掛)
24	月	
25	火	
26	水	
27	木	いみず 射水市産の米と 笹を使用した 本格ます寿し
28	金	
29	土	
30	日	(射水市・丸龍庵)

富山 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井なども販売します。
人気のポイル仕立てのベニズワイガ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。



富山 話題の「富山おでん」をご紹介

開催期間 4/4(火)～5(水) (富山市・五條)

「富山おでん」ならではの、ベニズワイカニ面、白えび饅頭、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。



富山 特撰ますの寿し

開催期間 4/6(木)～9(日) (富山市・味の笹義)

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



富山 新物 ほたるいかの沖漬け&塩干物

開催期間 4/11(火)～17(月) (魚津市・浜浦水産)

「ほたるいかの素干し」の浜浦水産から新物「ほたるいかの沖漬け」をお届けします。ニギスやカワハギなどの塩干物も販売します。



富山 富山ならではの黒とろろ・きざみ昆布

開催期間 4/18(火)～20(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あります。昆布専用昆布のお買い得品も販売。昆布おにぎりはいかがですか。



富山 魚津の小さな食堂の手作りお惣菜

開催期間 4/21(金)～23(日) (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。



富山 いみず 射水市産の米と笹を使用した本格ます寿し

開催期間 4/27(木)～30(日) (射水市・丸龍庵)

富山県射水市産の米と笹を使用。魚の三枚おろしから全て手作業の本格ます寿しの実演販売です。数量限定で射水市産サクラマスを使ったます寿しも販売予定です。



※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。