

# いきいき富山館 イベント

2023

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](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	
2	木	ヨネダのかぶら寿し販売開始! (南砺市・ヨネダ)
3	金	
4	土	
5	日	
6	月	
7	火	3種類の ます寿司と 種類豊富な 小さい押し寿司 (黒部市・ます寿司屋ヒロ助)
8	水	
9	木	
10	金	
11	土	
12	日	
13	月	
14	火	なんと 南砺市の 「お米」と「里いも」 (南砺市・みどりふあーむ)
15	水	
16	木	
17	金	氷見漁港、 冬の味覚到来 (氷見市・釣屋魚問屋)
18	土	
19	日	
20	月	
21	火	かぶら寿しの 季節に なりました。 (南砺市・三和食品)
22	水	
23	木	
24	金	
25	土	
26	日	
27	月	シロエビの 押し寿司、 カニの押し寿司 (富山市・堺捨)
28	火	
29	水	
30	木	
12/1	金	

**富山** **ヨネダのかぶら寿し販売開始!**  
 開催期間 11/2(木)～5(日) (南砺市・ヨネダ)  
 富山の冬の味覚・かぶら寿しの季節到来!旬の「はしり」をぜひご賞味ください。  
 鰯の商品も取り揃えています。ブリ、サバの2種類のかぶら寿し、地元南砺市で栽培した紅芯大根の大根寿しを販売します。



**富山** **3種類のます寿司と種類豊富な小さい押し寿司**  
 開催期間 11/7(火)～13(月) (黒部市・ます寿司屋ヒロ助)  
 濃厚な味わいが人気の「トロ特上ます寿司」や炙った薫りが食欲をそそる「トロ炙ります寿司」、飽きのこない「旨味ます寿司」の3種類のます寿司を実演販売します。また、人気の小さいサイズの押し寿司(「ます」、「炙りサーモン」、「シロエビ昆布締め」など)も実演販売いたします。ます寿司や押し寿司の味比べをお楽しみください。



**富山** **なんと南砺市の「里いも」と「お米」**  
 開催期間 11/14(火)～16(木) (南砺市・みどりふあーむ)  
 南砺市産のサトイモ品種「大和」は甘みとねっとり感抜群の大きなサイズです。1個から購入いただけます。お歳暮用はいかがでしょうか。ご予約を承ります。  
 また、天然海藻肥料を使用した「コシヒカリ」、「富富富」、もち米の産地直送も承ります。



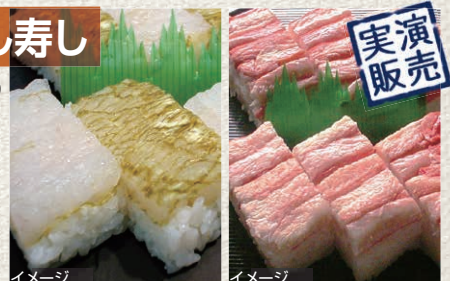
**富山** **氷見漁港、冬の味覚到来**  
 開催期間 11/17(金)～19(日) (氷見市・釣屋魚問屋)  
 氷見浜天然ブリの初物をお届けします。そのほか人気のポイル仕立てのベニズワイガニ(姿)、甲羅みそや新鮮なお魚も販売予定です。魚問屋釣屋特製の海鮮丼やシロエビとカニ丼なども実演販売致します。  
 ※天候不良により、魚種を変更する場合がございますのでご了承ください。



**富山** **かぶら寿しの季節になりました。**  
 開催期間 11/21(火)～24(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上がりました。歯切れのよい白かぶの塩味になじんだ魚味と芳醇な糍の甘味の絶妙な調和をご賞味ください。



**富山** **シロエビの押し寿司、カニの押し寿司**  
 開催期間 11/25(土)～12/1(金) (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。



**チューリップ球根**  
**期間限定で販売中!**  
 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

※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。