いきいき富山館 イベント

2024 2

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

来られに富山にキトキトパノラマ

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	木	冬の新鮮な野菜とお米を販売（南砺市・みどりふぁーむ）
2	金	
3	土	シロエビの押し寿し、カニの押し寿し（富山市・堺捨）
4	日	
5	月	
6	火	
7	水	
8	木	鰤の醍醐味 かぶら寿しと鰤大根（南砺市・ヨネダ）
9	金	
10	土	
11	日	
12	月	富山湾の「冬の恵み」販売第三弾（黒部市・有磯きときと庵鮮魚部）
13	火	
14	水	
15	木	
16	金	
17	土	1925年から続く魚津の味噌醤油（魚津市・魚津市観光協会）
18	日	
19	月	射水市産の米を使用した本格ます寿し（射水市・丸龍庵）
20	火	
21	水	
22	木	
23	金	氷見浜天然ブリ大奉仕（氷見市・釣屋魚問屋）
24	土	
25	日	
26	月	休館日
27	火	
28	水	
29～3/3	木～日	「おさしみ糀」をご紹介します（南砺市・ヨネダ）

冬の新鮮な野菜とお米を販売

開催期間 2／1（木）～2（金） （南砺市・みどりふぁーむ）

富山の冬の寒さを利用して甘みが増した冬の新鮮な野菜をお持ちします。生で召し上がっていただくのがおすすめです。
また、天然海藻肥料を使用したお米も販売します。

シロエビの押し寿し、カニの押し寿し

開催期間 2／3（土）～7（水） （富山市・堺捨）

シロエビをたっぷり使った人気の押し寿しやカニの押し寿し、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しを販売いたします。

鰤の醍醐味 かぶら寿しと鰤大根

開催期間 2／8（木）～11（日） （南砺市・ヨネダ）

鰤を使った富山の伝統料理のかぶら寿しと鰤大根をご紹介。かぶら寿しは、お馴染みの「ひとくちさん」と春限定かぶら寿しの「じゃばら」。鰤大根は、今が旬の源助大根を脂ののった鰤で炊き上げました。富山県産の紅芯大根を使った彩り豊かな大根寿しもご紹介します。

富山湾の「冬の恵み」販売第三弾

開催期間 2／12（月・振休）～16（金） （黒部市・有磯きときと庵鮮魚部）

富山湾のブリなど旬のキトキト（新鮮）な魚をお届けします。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。また、人気の富山湾の宝石「シロエビ」の天ぷらの実演販売も行います。「シロエビ」の上品な甘みを味わってください。※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。

1925年から続く魚津の味噌醤油

開催期間 2／17（土）～18（日） （魚津市・魚津市観光協会）

一膳一汁みそは、富山県産大豆と米、国産塩だけを使った生味噌です。今でも昔ながらの麹蓋製法で手造りしています。ヤマイチ醤油は創業より地元で愛されている甘口醤油です。試食販売をしますので是非お越しください。

射水（いみず）市産の米を使用した本格ます寿し

開催期間 2／19（月）～22（木） （射水市・丸龍庵）

富山県射水市産の米を使用。
魚の三枚おろしから全て手作業の本格ます寿しを実演販売します。
作りたてのます寿しをご賞味ください。

氷見浜天然ブリ大奉仕

開催期間 2／23（金・祝）～25（日） （氷見市・釣屋魚問屋）

氷見漁港で水揚げされた冬の味覚、天然ブリをお届けします。お刺身や煮物などお客様のご注文に応じて加工いたします。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。

「おさしみ糀」をご紹介します

開催期間 2／29（木）～3／3（日） （南砺市・ヨネダ）

イカ、エビ、サーモンなどの新鮮なお刺身を特製の糀ソースで味わう「おさしみ糀」。
かぶら寿し屋ならではの発想で作り上げた多彩な味をお楽しみください。

店頭販売

（限定酒もお持ちします）
【2/17（土）～18（日）】
黒部市・皇国晴酒造

幻の瀧 純米吟醸
ワイングラスでおいしい
日本酒アワード 3年連続金賞受賞
しっかりとした酸味の後に
広がる米の旨み
720ml

幻の瀧 柚子スパークリング shushu
清酒と柚子の爽やかな色合いと
香りが融合した
「スパークリング清酒」
250ml

※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。