いきいき富山館 イベント

2024 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

パノラマ キトキト 富山に来られ

instagram

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。

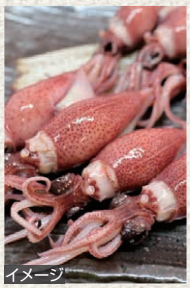
1	月	
2	火	新物 ほたるいかの沖漬けと釜揚げ
3	水	
4	木	
5	金	
6	土	
7	日	
8	月	
9	火	（魚津市･浜浦水産）
10	水	
11	木	3種類のます寿司と種類豊富な小さい押し寿司
12	金	
13	土	
14	日	
15	月	
16	火	（黒部市･ます寿司屋ヒロ助）
17	水	
18	木	魚津の小さな食堂の手作りお惣菜とおむすび
19	金	（魚津市･銀河食堂掛）
20	土	漁師町にある蒲鉾屋の熱い思い
21	日	（富山市･四方蒲鉾）
22	月	
23	火	創業97年 丸米製菓のあられ
24	水	（南砺市･丸米製菓）
25	木	富山湾「春の恵み」第二弾
26	金	
27	土	
28	日	
29	月	
30	火	（黒部市･創元）

新物 ほたるいかの沖漬けと釜揚げ

開催期間 4／2（火）～9（火） （魚津市･浜浦水産）

３月に解禁された春を告げる「富山湾の神秘ホタルイカ」。産卵のため富山湾内に入ってきたプリプリの新物ホタルイカの釜揚げをお持ちします。
また、人気の「ほたるいかの沖漬け」も併せてご用意いたします。

イメージ


イメージ

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 4／11（木）～16（火） （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、炙った香りが食欲をそそる「トロ炙ります寿司」、飽きのこない「旨味ます寿司」の3種類のます寿司をご用意しております。」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）も実演販売しますので、ぜひ味比べをお楽しみください。

イメージ

魚津の小さな食堂の手作りお惣菜とおむすび

開催期間 4／18（木）～19（金） （魚津市･銀河食堂掛）

富山の食材をふんだんに使った「おむすび」や「サンドイッチ」などのワンハンドフードをお作りいたします。また、素朴な富山田舎料理のテイクアウトデリーもご用意。何気ないあたりまえの富山の味をお楽しみください。

イメージ

漁師町にある蒲鉾屋の熱い思い

開催期間 4／20（土）～21（日） （富山市･四方蒲鉾）

こだわりの素材と代々受け継がれる独自の製法で作り上げた富山市四方（よかた）にある漁師町の蒲鉾屋が新商品をお持ちします。
栄養豊かな魚のすり身の練り商品と熱い思いを持った蒲鉾職人に会いに是非お越しください。

イメージ

創業97年 丸米製菓のあられ

開催期間 4／23（火）～24（水） （南砺市･丸米製菓）

地下100mからくみ上げた水や契約農家の国産もち米100％使用など、素材にこだわるとともに化学調味料を使用せず体にやさしい自慢のあられ、おかきを長年作り続けています。今回は、「しろえびあられ」や地元で定番の「花あられ」シリーズなどの人気商品をとりそろえてお持ちします。

イメージ

富山湾「春の恵み」第二弾

開催期間 4／25（木）～30（火） （黒部市･創元）

４月１日に解禁された富山湾の宝石「シロエビ」のむき身、天ぷらなどを中心に販売します。上品な甘みを味わってください。また、旬のキトキト（新鮮）なお魚もお持ちします。
さらに今回は、「いわしのかば焼き丼」も実演販売いたします。
※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

※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。