

# いきいき富山館 イベント

2024

5



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)

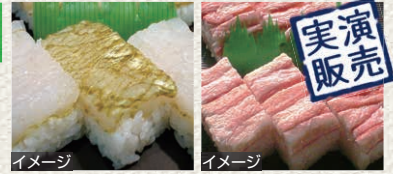
## 有楽町店催事

※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 | シロエビの押し寿司、カニの押し寿司 |
| 2   | 木 |                   |
| 3   | 金 |                   |
| 4   | 土 |                   |
| 5   | 日 |                   |
| 6   | 月 |                   |
| 7   | 火 |                   |
| 8   | 水 |                   |
| 9   | 木 | ホタルイカの醤油漬けと黒作り    |
| 10  | 金 |                   |
| 11  | 土 | 富山湾の「初夏の恵み」を販売    |
| 12  | 日 |                   |
| 13  | 月 |                   |
| 14  | 火 |                   |
| 15  | 水 |                   |
| 16  | 木 | 富山湾氷見浜直送の魚の販売     |
| 17  | 金 |                   |
| 18  | 土 |                   |
| 19  | 日 |                   |
| 20  | 月 | 休館日               |
| 21  | 火 | いきいき富山館新商品フェア     |
| 22  | 水 |                   |
| 23  | 木 | 甘海老昆布メにぎり         |
| 24  | 金 |                   |
| 25  | 土 |                   |
| 26  | 日 |                   |
| 27  | 月 |                   |
| 28  | 火 | 天然サクラマスの新物、入荷しました |
| 29  | 水 |                   |
| 30  | 木 |                   |
| 31  | 金 |                   |
| 6/1 | 土 |                   |
| 2   | 日 |                   |

### シロエビの押し寿司、カニの押し寿司

開催期間 5/1(水)～7(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。



### ホタルイカの醤油漬けと黒作り

開催期間 5/9(木)～10(金) (射水市・京吉)  
 富山湾でとれたプリプリのホタルイカの「醤油漬け」や人気の「燻製オイル漬け」をお持ちします。このほかに、「素干し」や「黒作り」、「いしる干し」など、今が旬、富山湾のホタルイカを使った新しい味覚をお楽しみください。



### 富山湾の「初夏の恵み」を販売

開催期間 5/11(土)～15(水) (黒部市・創元)  
 富山湾の旬のキトキト(新鮮)な魚をお持ちします。今回は、4月1日に漁が解禁された富山湾の宝石「シロエビ」の天ぷらを中心に販売します。上品な甘みを味わってください。さらに、富山の恵みをバラエティ豊かに詰め込んだお弁当も実演販売します。行楽のお供にいかがでしょう。  
 ※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。



### 富山湾氷見浜直送の魚の販売

開催期間 5/17(金)～19(日) (氷見市・釣屋魚問屋)  
 富山湾氷見漁港で水揚げされた新鮮なお魚をお持ちします。毎回人気のベニズワイガニのカットや甲羅みそを販売するほか、スペシャル弁当や朝どれ鮮魚の刺身盛り、海鮮弁当などの実演販売も行います。さらに、ホタルイカの素干しもご用意し、皆様のお越しをお待ちしております。  
 ※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。



### いきいき富山館新商品フェア

開催期間 5/21(火)～22(水)  
 いきいき富山館で新しく取り扱いをはじめた美味しい商品をご紹介します。懐かしい味、新しい味、ふるさと富山からお持ちしました。

### 甘海老昆布メにぎり

開催期間 5/23(木)～27(月) (高岡市・寿しもくへい)  
 富山湾の新鮮な甘海老をむき身にし、富山の郷土料理の昆布メにしました。昆布のうま味が甘海老の甘さを引き立てます。甘海老の上品な甘さと、とろける食感をお楽しみください。



### 天然サクラマスの新物、入荷しました

開催期間 5/29(水)～6/2(日) (富山市・庄右衛門元相関野屋)  
 富山県産最高級コシヒカリの甘味、滋味へと変わる今が旬のサクラマスの鱈寿司をお届けします。



### 店頭販売

(限定酒)

[5/21(火)～22(水)]

黒部市・銀盤酒造

夏季限定 特別純米(富山県産「富の香」使用)

名水百選黒部川扇状地部の水と富山県が開発した酒造好適米「富の香」で醸したお酒を、夏にピッタリのキレのあるさっぱりした味のお酒に仕上げました。アルコール度数は16度、おすすめ温度帯は10～15℃で、冷や、常温でお楽しみ下さい。ヒラメや鯛など白身のお魚のお刺身、冷奴などに合います。

※試飲販売は13:00から行います。

720ml



※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。