

いきいき富山館 イベント

2024

10



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/ikiikitoyamakan

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	火	3種の大根寿しと 鰯のかぶら寿し (南砺市・三和食品)
2	水	
3	木	
4	金	新米の薫る逸品 贅の極み (富山市・庄右衛門元祖関野屋)
5	土	
6	日	
7	月	
8	火	令和6年産 「富富富」 新米フェア (富山市・全農とやま)
9	水	
10	木	
11	金	ほたるいかの 素干しと沖漬け (魚津市・浜浦水産)
12	土	
13	日	
14	月	
15	火	甘海老昆布メ にぎり (高岡市・寿しもくへい)
16	水	
17	木	
18	金	富山ならではの 黒とろろ・ きざみ昆布 (高岡市・野上友吉商店)
19	土	
20	日	
21	月	
22	火	富山湾 氷見浜漁港、 底引き網漁解禁!! (氷見市・釣屋魚問屋)
23	水	
24	木	
25	金	富山の 杵つき餅 (南砺市・日の出屋製菓産業)
26	土	
27	日	
28	月	
29	火	よね田の かぶら寿し 販売開始! (南砺市・よね田)
30	水	
31	木	
11/3	日	

3種の大根寿しと鰯のかぶら寿し

開催期間 10/1(火)~3(木) (南砺市・三和食品)


大根の辛みとシャキッとした食感を活かした爽やかな味わいが魅力の糍漬けの「大根寿し」や「鰯のかぶら寿し」をお持ちします。また、ニシンを舌ざわりが滑らかな道東産のナガコンプで巻いた人気商品の「特製昆布巻き」なども販売いたします。



新米の薫る逸品 贅の極み

開催期間 10/4(金)~8(火) (富山市・庄右衛門元祖関野屋)

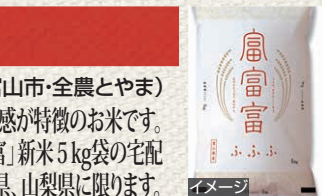
薫立つ富山の新米「コシヒカリ」と最高級天然サクラマス、極上の素材が揃い踏み! この季節だけの贅沢な時間をお届けします。船上活け本マスの特選鱒の寿しも販売いたします。



令和6年産「富富富」新米フェア

開催期間 10/9(水)~11(金) (富山市・全農とやま)


「富山県が15年の歳月をかけて開発した、「富富富(ふふふ)」。あっさりとした味、しっかりとした粒感が特徴のお米です。冷めても美味しく、どんな料理にもあう「富富富」の新米をぜひ味わってください。期間中、「富富富」新米5kg袋の宅配を送料無料で承ります。※配達地域：東京都、埼玉県、千葉県、神奈川県、茨城県、群馬県、栃木県、山梨県に限ります。



ほたるいかの素干しと沖漬け

開催期間 10/12(土)~17(木) (魚津市・浜浦水産)


「ほたるいかの素干し」の浜浦水産からほたるいかの沖漬けやサバ、ニギスなどの富山湾産の塩干物を販売します。
※仕入状況により魚種が変更になる場合があります。



甘海老昆布メにぎり

開催期間 10/18(金)~21(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。



富山ならではの黒とろろ・きざみ昆布

開催期間 10/22(火)~24(木) (高岡市・野上友吉商店)


富山県では、昆布の魅力を活かした「昆布おにぎり」が広く親しまれています。今回は令和6年産「てんたくく」の新米を使用した「とろろ昆布おにぎり」を販売いたします。



富山湾氷見浜漁港、底引き網漁解禁!!

開催期間 10/25(金)~27(日) (氷見市・釣屋魚問屋)

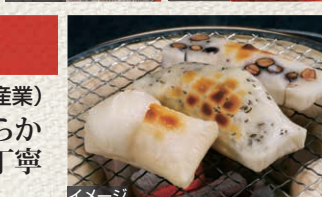
資源保護のため夏の間、日本海側で禁漁とされている底引き網漁が9月に解禁されました。甘えびやカレイなど海底に生息する魚が豊富な氷見浜からキトキト(新鮮)のお魚をお持ちします。お客様のご要望に応じてお刺身や切り身などもお造りします。人気の富山湾ベニズワイガニ(姿やかット)、甲羅みそ、釣屋特製か二弁当なども取り揃えます。 ※天候不順により、魚種を変更する場合がありますので、ご了承ください。



富山の杵つき餅

開催期間 10/28(月)~30(水) (南砺市・日の出屋製菓産業)


「幻のもち米」とも呼ばれ、粘りとコシの強さ、絹のようななめらかさ、深い甘みを備えた「新大正糯」を昔ながらの杵つき製法で丁寧に搗きあげました。風味豊かな本物の味をご賞味ください。



よね田のかぶら寿し販売開始!

開催期間 10/31(木)~11/3(日) (南砺市・よね田)

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。契約農家で栽培された地元産のかぶで作ったかぶら寿しです。色鮮やかな紅芯大根の大根寿しを販売します。



チューリップ球根 期間限定で販売中!

富山県オリジナル品種の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。