

いきいき富山館 イベント

2024

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/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。

10/31	木	よね田のかぶら寿し販売開始!
1	金	
2	土	
3	日	(南砺市・よね田)
4	月	「植物性乳酸菌入りメンマ」試食販売 (上市町・憐ティーツリー・コミュニケーションズ)
5	火	
6	水	
7	木	「農と食」を育む女性農業グループのこだわり農産品 (入善町・朝日町・JAみな穂 おいしい野菜部)
8	金	
9	土	
10	日	休館日
11	月	逸品フェア 北陸の味! 具沢山ふわふわカニ面とこだわりプリン (富山市・和on)
12	火	
13	水	
14	木	逸品フェア 創業75年! かのばあちゃんの鶏もつ煮 (高岡市・風月)
15	金	逸品フェア 南砺市利賀村から山の幸と恵みをお届けします! (南砺市・利賀ストア)
16	土	
17	日	
18	月	逸品フェア 南砺市の「里いも」と「お米」 (南砺市・みどりふあーむ)
19	火	
20	水	
21	木	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)
22	金	
23	土	
24	日	氷見漁港、冬の味覚到来 (氷見市・釣屋魚問屋)
25	月	かぶら寿しの美味しい季節になりました。 (南砺市・三和食品)
26	火	
27	水	
28	木	甘海老 昆布メにぎり (高岡市・寿しもくへい)
29	金	
30	土	
12/3	火	

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も販売します。



「植物性乳酸菌入りメンマ」試食販売

開催期間 11/4(月)～5(火) 初出店 (上市町・憐ティーツリー・コミュニケーションズ)
原材料にこだわった富山県産メンマ。さらに富山県由来の植物性乳酸菌SIY8株を用いて発酵させ美味しく仕上げました。常温で長期保存が可能。(うま味調味料、保存料不使用) 竹取キッチンでは社会問題となっている放置竹林の予防に取り組んでいます。



「農と食」を育む女性農業グループのこだわり農産品

開催期間 11/8(金)～10(日) 初出店 (入善町・朝日町・JAみな穂 おいしい野菜部)
北アルプスの雪解け水に恵まれた農地で減農薬栽培に取り組みながら野菜本来の味を追求しています。実りの秋の野菜やエゴマなどの農産加工品をお持ちします。「食の豊かさ」とおとして「心の豊かさ」をお届けしたいと思っています。



逸品フェア 北陸の味! 具沢山ふわふわカニ面とこだわりプリン

開催期間 11/12(火) 初出店 (富山市・和on)
当店人気のカニ面を試食販売致します。具たくさんでふわふわのカニ面をご家庭のおでんにプラスするだけで汁がでてうまみが増します。また、濃厚たまごたっぷりの味噌キャラメルプリンも販売します。



逸品フェア 創業75年! かのばあちゃんの鶏もつ煮

開催期間 11/13(水) 初出店 (高岡市・風月)
昭和25年、風月の初代店主丸岡かこのによって考案された鶏もつ煮。ハツ・キンカン・砂肝・腸・レバー等を丁寧に下洗いし、風月特性のダシで長時間煮込んでいます。鶏もつ煮に相性の良い氷見うどんを合わせ、1食で2度おいしい逸品です。



逸品フェア 南砺市利賀村から山の幸と恵みをお届けします!

開催期間 11/14(木) 初出店 (南砺市・利賀ストア)
地元で採れる山菜や白齋かぼちゃなどを使った手作り「利賀おやき」。利賀産そば粉を使った「利賀そばパスタ」。五箇山を代表する堅豆腐を味噌で味付けした「豆腐田楽」を販売します。



南砺市の「里いも」と「お米」

開催期間 11/15(金)～17(日) (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。お歳暮用にいかがですか。ご予約を承ります。「コシヒカリ」、「富富富」、「てんたかく」、「新大正糯」の産地直送も承ります。



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 11/18(月)～21(木) (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、人気のある小さいサイズの押し寿司(「ます」、「炙りサーモン」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。



氷見漁港、冬の味覚到来

開催期間 11/22(金)～24(日) (氷見市・釣屋魚問屋)
氷見浜天然プリの初物をお届けします。人気のボイル仕立てのベニスワイガニ(姿)、甲羅みそや新鮮なお魚も販売予定です。
※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。



かぶら寿しの美味しい季節になりました。

開催期間 11/25(月)～26(火) (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と塩味になじんだ魚味と芳醇な糀の甘味の絶妙な調和をご賞味ください。



甘海老 昆布メにぎり

開催期間 11/27(水)～12/3(火) (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。そのほか、「ノドグロ炙り押し寿司」、「鯖棒寿司」も実演販売します。



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。