

いきいき富山館 イベント

2024

12



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。
 ※営業時間を変更させていただく場合がございます。その場合はホームページ等でお知らせいたします。

11/27	水	
1	日	甘海老 昆布メにぎり (高岡市・寿しもくへい)
2	月	
3	火	
4	水	
5	木	創業97年 丸米製菓の あられ (南砺市・丸米製菓)
6	金	
7	土	ほたるいかの 素干しと 沖漬け (魚津市・浜浦水産)
8	日	
9	月	
10	火	シロエビの 押し寿司、 カニの 押し寿司 (富山市・堺捨)
11	水	
12	木	
13	金	
14	土	
15	日	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)
16	月	
17	火	
18	水	
19	木	「幻のます寿司」 実演販売 (立山町・寿し工房大辻)
20	金	
21	土	
22	日	
23	月	休館(1月4日まで)
24	火	
25	水	
26	木	
27	金	休館(1月4日まで)
28	土	
29	日	
30	月	
31	火	休館(1月4日まで)

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。



創業97年 丸米製菓のあられ

開催期間 12/5(木)～6(金) (南砺市・丸米製菓)
 直水源地下100mからくみ上げた水や契約農家の国産もち米100%使用。素材にこだわり、化学調味料を一切使用しない自慢のあられ、かきもちを長年作り続けています。今回は、年末・年始ギフト箱もご用意しました。無添加あられの食べ方もご紹介します。



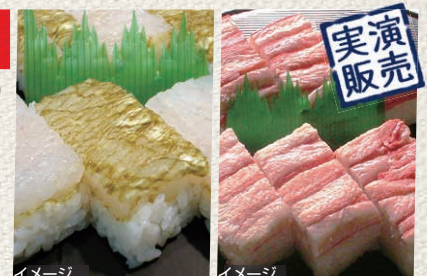
ほたるいかの素干しと沖漬け

開催期間 12/7(土)～9(月) (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。



シロエビの押し寿司、カニの押し寿司

開催期間 12/10(火)～16(月) (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。
 ※仕入状況により魚種が変更になる場合があります。



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 12/18(水)～24(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。



「幻のます寿司」実演販売

開催期間 12/25(水)～30(月) (立山町・寿し工房大辻)
 脂の乗ったマスを通常の2倍使用した看板商品の「幻のます寿司」を実演販売いたします。厳選素材にこだわったます寿司の手作りの味をご賞味ください。
 ※12月30日(月) 17時まで営業



年末年始の営業のお知らせ

12月30日(月) 17時まで営業
 12月31日(火)～
 1月4日(土) 休館
 1月5日(日) 10時から初売り

※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。