

いきいき富山館 イベント

2025

1



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。

1	水	
2	木	休館(1月4日まで)
3	金	
4	土	
5	日	
6	月	
7	火	インテリア球根「GlassBulbs(グラスバルブス)」 (砺波市・富山県花卉球根農業協同組合)
8	水	
9	木	
10	金	かぶら寿しの美味しい季節です (南砺市・三和食品)
11	土	
12	日	
13	月	
14	火	「植物性乳酸菌入りメンマ」試食販売 (上市町・ティー・ツリー・コミュニケーションズ)
15	水	
16	木	爽やかな風味! 春かぶら寿し・じゃばら (南砺市・よね田)
17	金	
18	土	
19	日	
20	月	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)
21	火	
22	水	
23	木	
24	金	氷見浜天然ブリをお届けします (氷見市・釣屋魚問屋)
25	土	
26	日	
27	月	
28	火	
29	水	富山から東京へ。若手農家による野菜マルシェ開催! (射水市・FARMER'S JAPAN U35(とやまのめ))
30	木	大寒の季節。かぶら寿しとおさしみ糰 (南砺市・よね田)
31	金	
2/1	土	
2	日	

インテリア球根「GlassBulbs(グラスバルブス)」

開催期間 1/7(火)～9(木) (砺波市・富山県花卉球根農業協同組合)
 チューリップ球根の出荷量日本一の富山県からインテリアやギフトにぴったりの新感覚の冬咲きチューリップ水耕栽培キット「Glass Bulbs(グラスバルブス)」とチューリップ切り花をお持ちします。一足早く春を感じてみませんか。



イメージ

かぶら寿しの美味しい季節です

開催期間 1/10(金)～13(月・祝) (南砺市・三和食品)
 かぶら寿しの三和食品が真冬の富山からみずみずしいかぶら寿しをお届けします。歯切れのよい白かぶと塩味になじんだ魚味、芳醇な糰の甘みの絶妙な調和をご賞味ください。



イメージ

「植物性乳酸菌入りメンマ」試食販売

開催期間 1/14(火)～15(水) (上市町・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。



イメージ

爽やかな風味! 春かぶら寿し・じゃばら

開催期間 1/16(木)～19(日) (南砺市・よね田)
 ゆずに似た柑橘果実「じゃばら」を糰に加え、爽やかな風味が香る春に食べたいかぶら寿しに仕上げました。富山県産の紅芯大根を使った彩り豊かな大根寿しもご紹介します。



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 1/20(月)～23(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。



イメージ

実演販売

氷見浜天然ブリをお届けします

開催期間 1/24(金)～26(日) (氷見市・釣屋魚問屋)
 富山の冬の味覚、天然ブリを氷見漁港からお持ちします。また、人気のボイル仕立てのベニズワイガニ(姿)、甲羅みそや新鮮なお魚も販売予定です。
 ※仕入状況により魚種が変更になる場合があります。



イメージ

イメージ

実演販売

富山から東京へ。若手農家による野菜マルシェ開催!

開催期間 1/29(水) 初出店 (射水市・FARMER'S JAPAN U35(とやまのめ))
 富山県の若手農家「FARMER'S JAPAN U35」が東京に初上陸! 若手農家の情熱とこだわりの新鮮な野菜をメンバーである農家自身が手売りで直接お届けします。生産者の農作物や農業に対する想いを直に感じてください!



イメージ

大寒の季節。かぶら寿しとおさしみ糰

開催期間 1/30(木)～2/2(日) (南砺市・よね田)
 寒さ厳しい大寒にお届けするかぶら寿しです。この時期ならではの寒の水で仕込んだ「かぶら寿し」の味をお楽しみください。新鮮なお刺身を特製の糰ソースで味わう「おさしみ糰ぶり」もご紹介します。ぬくもりを感じる発酵の味をお伝えします。



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。