

いきいき富山館 イベント

2025

2



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

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

1/30	木	大寒の季節。 かぶら寿しと おさしみ糎 (南砺市・よね田)
31	金	
2/1	土	
2	日	
3	月	
4	火	冬の 新鮮な野菜と お米を販売 (南砺市・みどりふあーむ)
5	水	
6	木	
7	金	シロエビの 押し寿し、 カニの 押し寿し (富山市・堺捨)
8	土	
9	日	
10	月	氷見浜天然ブリ 大奉仕 (氷見市・釣屋魚問屋)
11	火	
12	水	
13	木	休館日
14	金	
15	土	
16	日	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)
17	月	
18	火	
19	水	富山の 蒲鉾職人が作る 自慢のさつま揚げ 「ふわ天」 (黒部市・生地蒲鉾 魚津市・中村蒲鉾 富山市・四方蒲鉾)
20	木	
21	金	
22	土	新感覚 角型ますの寿し (砺波市・平ら寿し本舗)
23	日	
24	月	
25	火	「肴菜と糎の ミルフィーユ」 をご紹介します (南砺市・よね田)
26	水	
27	木	
28	金	
3/1	土	
2	日	

大寒の季節。かぶら寿しとおさしみ糎

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。新鮮なお刺身の特製の糎ソースで味わう「おさしみ糎ぶり」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。



冬の新鮮な野菜とお米を販売

開催期間 2/4(火)～6(木) (南砺市・みどりふあーむ)
 富山の冬の寒さを利用して甘みが増した冬の新鮮な野菜をお持ちします。また、天然海藻肥料を使用したお米も販売します。「産地直送野菜とお米のセット」販売の予約も承ります。



シロエビの押し寿し、カニの押し寿し

開催期間 2/7(金)～13(木) (富山市・堺捨)
 シロエビをたっぷり使った人気の押し寿しやカニの押し寿し、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しを販売いたします。
 ※仕入状況により魚種が変更になる場合がありますのでご了承ください。



氷見浜天然ブリ大奉仕

開催期間 2/14(金)～16(日) (氷見市・釣屋魚問屋)
 氷見漁港で水揚げされた冬の味覚、天然ブリをお届けします。お刺身や煮物などお客様のご注文に応じて加工いたします。そのほか人気のボイル仕立てのベネズワイガニ(姿)、甲羅みそや新鮮なお魚も販売予定です。特製の海鮮丼なども実演販売致します。※仕入状況により魚種が変更になる場合がありますのでご了承ください。



富山ならではの黒とろろ・きざみ昆布

開催期間 2/18(火)～20(木) (高岡市・野上友吉商店)
 富山県は昆布の消費量が多い県です。昆布にはカルシウムや水溶性食物繊維等を多く含むことが知られており、また、うま味成分による減塩効果があるといわれています。おやつ昆布や酢昆布、ごはんにかける黒とろろ昆布、昆布締め用の昆布などをお持ちします。手作り昆布おにぎりも販売します。



富山の蒲鉾職人が作る自慢のさつま揚げ「ふわ天」

開催期間 2/21(金)～22(土) (黒部市・生地蒲鉾 魚津市・中村蒲鉾 富山市・四方蒲鉾)
 富山の蒲鉾屋3社の職人が各社自慢のすり身で作り上げたふわふわ食感が魅力のさつま揚げ「ふわ天」を実演販売します。一番人気の半熟卵をはじめ、シロエビ、ホタルイカ、紅ズワイガニなど地元食材を加えた「ふわ天」の新しい食感をお楽しみください。



新感覚 角型ますの寿し

開催期間 2/23(日)～25(火) (砺波市・平ら寿し本舗)
 お箸だけで召し上がれるカット済みの15切入り「ますの寿し」と昆布締め「ますの寿し」を実演販売します。ふわっとした上品な食感の角型ますの寿しを是非ご賞味ください。



「肴菜と糎のミルフィーユ」をご紹介します

開催期間 2/27(木)～3/2(日) (南砺市・よね田)
 伝統料理のかぶら寿しの製法をヒントに創る糎漬け「ミルフィーユ」。西洋かぶのシャキッとした食感、キングサーモンのとろける甘みをお楽しみいただけます。ケーキのような華やかな見た目の新しい糎漬けです。



※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。