

いきいき富山館 イベント

2025

3



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。

2/27	木	「肴菜と糍の ミルフィーユ」 をご紹介します	(南砺市・よね田)
28	金		
3/1	土		
2	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)
3	月		
4	火		
5	水		
6	木		
7	金		
8	土		
9	日		
10	月		
11	火		
12	水		
13	木		
14	金		
15	土		
16	日	絶品、船上活メ の鱒乃寿司	(富山市・庄右衛門元祖関野屋)
17	月		
18	火		
19	水		
20	木		
21	金	「幻のます寿司」 実演販売	(立山町・寿し工房大辻)
22	土		
23	日		
24	月		
25	火		
26	水	蔵元来館 富山の地酒 販売 【3/7(金)~9(日)】 黒部市・皇国晴酒造	720ml
27	木		
28	金		
29	土		
30	日		
31	月		

「肴菜と糍のミルフィーユ」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司の製法をヒントに創る糍漬け「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糍漬けです。



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 3/3(月)~10(月) (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

シロエビの押し寿司、カニの押し寿司

開催期間 3/12(水)~18(火) (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のでご了承ください。



イメージ

実演販売

絶品、船上活メの鱒乃寿司

開催期間 3/19(水)~23(日) (富山市・庄右衛門元祖関野屋)
 旨味極まる船上活メサクラマスを使った鱒乃寿司。とろける美味、越中の伝統、この期間だけの限定販売です。



イメージ

実演販売

「幻のます寿司」実演販売

開催期間 3/26(水)~30(日) (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。



イメージ

実演販売

<p>蔵元来館 富山の地酒 販売 【3/7(金)~9(日)】 黒部市・皇国晴酒造</p>	<p>米由来のうまさを感じられる逸品 幻の味 純米吟醸 6割磨きで吟醸造りコース 八角が特徴の酒 720ml</p>	<p>名水乃蔵 特別純米 喉ごし軽やか、薄くしつぽた酒。爽快な期間限定酒 (春季発売) 720ml</p>	<p>純米吟醸 蔵瀬(いりせ) 精米歩合50%のしつかり熟成させたコクのある酒 純米吟醸うすこり 720ml</p>
---	--	--	---

◆31日(月)は棚卸のため17時に閉店いたします。
 ※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。