

# いきいき富山館 イベント

2025

4

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](http://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。

4/1	火	かぶら寿しと大根寿しの食べくらべ
2	水	
3	木	(南砺市・三和食品)
4	金	新物 ほたるいかの 沖漬けと 釜揚げ
5	土	
6	日	
7	月	
8	火	
9	水	
10	木	(魚津市・浜浦水産)
11	金	3種類の ます寿司と 種類豊富な 小さい押し寿司
12	土	
13	日	
14	月	
15	火	
16	水	
17	木	
18	金	氷見漁港直送 「富山湾の 春の味覚」
19	土	
20	日	
21	月	
22	火	
23	水	シロエビの 押し寿司、 カニの押し寿司
24	木	
25	金	
26	土	
27	日	(富山市・堺捨)
28	月	
29	火	
30	水	甘海老 昆布メにぎり
5/1	木	
2	金	
3	土	
4	日	
5	月	
6	火	(高岡市・寿しもくへい)

### 富 かぶら寿しと大根寿しの食べくらべ

開催期間 4/1(火)～3(木) (南砺市・三和食品)  
 かぶら寿しの三和食品から「鱈のかぶら寿し」と大根の辛みとシャキッとした味わいの「大根寿し」をお持ちします。両方が揃っているこの季節に2つの食感の食べくらべをお楽しみください。また、人気商品「ニシンの特製昆布巻き」も販売します。



### 富 新物 ほたるいかの沖漬けと釜揚げ

開催期間 4/4(金)～10(木) (魚津市・浜浦水産)  
 3月に解禁された春を告げる「富山湾の神秘ホタルイカ」。産卵のため富山湾内に入ってきたプリプリの新物ホタルイカの釜揚げをお持ちします。また、人気の「ほたるいかの沖漬け」も併せてご用意します。



### 富 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 4/11(金)～16(水) (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。  
 ※4月11日(金)は、13時から販売になります。



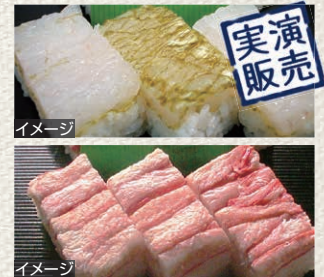
### 富 氷見漁港直送「富山湾の春の味覚」

開催期間 4/18(金)～20(日) (氷見市・釣屋魚問屋)  
 氷見漁港で水揚げされた新鮮な魚をお届けします。刺身や加工品のほか、魚問屋特選「海の幸弁当」も販売予定です。人気のボイル仕立てのベニズワイガニの姿やカットも販売します。  
 ※仕入状況により、魚種を変更する場合がございますのでご了承ください。



### 富 シロエビの押し寿司、カニの押し寿司

開催期間 4/23(水)～27(日) (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 甘海老昆布メにぎり

開催期間 4/30(水)～5/6(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。



※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。