

いきいき富山館 イベント

おかげさまで23周年

2025

6



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/yurakucho

日頃の感謝を込めて

いきいき富山館会員様お買い物ポイント2倍!

2025年5月30日(金)～6月25日(水)

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。

6/1	日	
2	月	
3	火	富山ならではの 黒とろろ・ きざみ昆布
4	水	
5	木	
6	金	「肝醬油で食べる ほたるいかの刺身」 の試食販売
7	土	
8	日	
9	月	
10	火	3種類の ます寿司と 種類豊富な 小さい押し寿司
11	水	
12	木	
13	金	
14	土	
15	日	
16	月	
17	火	
18	水	「黒い宝石 濃幸ショコラ」の 試食販売
19	木	
20	金	初夏の富山湾 氷見浜の 「海の幸」販売
21	土	
22	日	
23	月	
24	火	ほたるいかの 素干しと 沖漬け
25	水	
26	木	
27	金	
28	土	
29	日	
30	月	

富山ならではの黒とろろ・きざみ昆布

開催期間 6/3(火)～5(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。



イメージ

「肝醬油で食べるほたるいかの刺身」の試食販売

開催期間 6/6(金)～7(土)

(高岡市・葵食品)

ジャパンフードセレクションでグランプリを受賞した「肝醬油で食べるほたるいかの刺身」を試食していただきます。他では味わえない濃厚な旨味の肝醬油で食べるほたるいかの新しい食べ方の提案です。また、富山県産コシヒカリで自社発酵させた甘酒をたっぷり使って仕込んだ「ニシン糰子」やぬか床でじっくり発酵させた「お刺身ぬか漬けさば」など、無添加で身体に優しい富山の商品をお持ちいたします。



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 6/11(水)～17(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。記念日や贈り物に「文字orイラストます寿司」「チラシ風寿司ケーキ」のご案内もしております。



イメージ

「黒い宝石 濃幸ショコラ」の試食販売

開催期間 6/18(水)～19(木)

初出店 (砺波市・パティスリーヴェール)

世界トップシェフの元で磨いた腕とコンテスト受賞など確かな実力を「濃幸ショコラ」に詰め込みました。富山のワインをふんだんに使用した贅沢な味の8種類のショコラをぜひお楽しみください。

※アルコールはとばしてありますのでお子様も召し上がれます。



イメージ

初夏の富山湾氷見浜の「海の幸」販売

開催期間 6/20(金)～22(日)

(氷見市・釣屋魚問屋)

氷見漁港で水揚げされたキトキト(新鮮)な魚をお持ちいたします。毎回人気の釜茹でベニズワイガニの姿売りや甲羅みそ、ホタルイカの素干しの販売、旬の魚で作るお弁当やカニ弁当などの実演販売も行います。

※仕入れ状況により、魚種が変更になる場合がございますのでご了承ください。



イメージ

ほたるいかの素干しと沖漬け

開催期間 6/24(火)～30(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ウルメ、ニギスなどの富山湾産の塩干物を販売します。大切なあの方への今年の夏の贈り物にいかがでしょうか。

※仕入れ状況により、魚種が変更になる場合がございますのでご了承ください。



イメージ



イメージ

店頭販売 (限定酒)

【6/6(金)～7(土)】

黒部市・銀盤酒造

銀盤特別純米(夏季限定)

名水百選黒部川扇状地郡の水と富山県産米「富の香」で醸したお酒を、夏にぴったりのキレのあるさっぱりした味のお酒に仕上げました。なめらかな口あたりでやさしい甘さが感じられる淡麗辛口酒です。白身のお刺身、魚介のアヒージョ、野菜の天ぷら・炒め物などよく合います。・6日(金)は11:00～の試飲販売になります。



720ml

※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。