

いきいき富山館 イベント

2025

10



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。

10/1	水	新米の 薫る逸品 贅の極み (富山市・庄右衛門元祖関野屋)
2	木	
3	金	
4	土	
5	日	
6	月	令和7年産 「富富富」 新米フェア (富山市・全農とやま)
7	火	
8	水	パリッとジューシー! 山田のリンゴ (秋映「あきばえ」) (富山市・山田・藤田農園)
9	木	
10	金	「幻のます寿し」 実演販売 (立山町・寿し工房大辻)
11	土	
12	日	
13	月	地元食材を 使ったオリジナル 釜めし (魚津市・銀河食堂 掛)
14	火	
15	水	
16	木	南砺市利賀村から 山の幸と恵みを お届け! (南砺市・利賀ストア)
17	金	
18	土	
19	日	富山湾の 旨味を ひと滴に (射水市・片口屋)
20	月	
21	火	
22	水	極上の逸品 ますの寿しと 棒寿し (砺波市・平ら寿し本舗)
23	木	
24	金	
25	土	富山湾 氷見浜漁港、 底引き網漁解禁!! (氷見市・釣屋魚問屋)
26	日	
27	月	
28	火	令和7年 よね田の かぶら寿し (南砺市・よね田)
29	水	
30	木	
31	金	令和7年 よね田の かぶら寿し 販売開始! (南砺市・よね田)
11/1	土	
2	日	

新米の薫る逸品 贅の極み

開催期間 10/1(水)~5(日) (富山市・庄右衛門元祖関野屋)
薫立つ富山の「コシヒカリ」と最高級天然サクラマス、極上の素材が揃い踏み!この季節だけの贅沢な味をお届けします。船上活メ本マスの特選鰯の寿しも販売いたします。



令和7年産「富富富」新米フェア

開催期間 10/6(月)~7(火) (富山市・全農とやま)
富山県が15年の歳月をかけて開発した、「富富富(ふふふ)」。あっさりとした味、しっとりとした粒感、冷めても美味しく、どんな料理にもあう「富富富」の新米をぜひ味わってください。期間中5kg袋のみ送料無料で配送いたします。※配達区域: 関東圏のみ ※お届け日: 指定不可。お届けまでに多少お時間を頂く場合がございます。



パリッとジューシー!山田のリンゴ(秋映「あきばえ」)

開催期間 10/8(水)~9(木) (富山市・山田・藤田農園)
冷涼な気候と澄んだ空気のもと、樹上で完熟させ果実に太陽の光を充分にあてています。甘味と酸味のバランスが良く、パリッとした食感でジューシー、濃厚な味わいで、赤黒かった果皮は見た目にもインパクトがあります。



「幻のます寿し」実演販売

開催期間 10/10(金)~13(月・祝) (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「幻のます寿し」を実演販売いたします。厳選素材にこだわったます寿しの手作りの味をご賞味ください。



地元食材を使ったオリジナル釜めし

開催期間 10/14(火)~16(木) (魚津市・銀河食堂 掛)
魚津市にある「銀河食堂 掛」と「和の膳うらら」がオリジナル釜めし(4種類)を作り販売します。そのほかに富山県産野菜(百笑やさんのこだわり野菜)を使ったお惣菜をお持ちいたします。



南砺市利賀村から山の幸と恵みをお届け!

開催期間 10/17(金) (南砺市・利賀ストア)
南砺市利賀村の森に自生するクロモジを、持続可能な方法で丁寧に刈り取り、香り高いお茶に仕上げた「クロモジ茶」や利賀産そば粉を使った「利賀そば」を販売いたします。



富山湾の旨味をひと滴に

開催期間 10/18(土) (初出店) (射水市・片口屋)
旨味成分のアミノ酸が多く、大豆醤油並みの塩分で魚醤独特の臭いも軽減された「氷見寒ブリ鰯醬」(「富山県推奨とやまブランド」認定品)をお持ちします。鰯醬で味付けした焼き鳥等も販売いたします。



極上の逸品 ますの寿しと棒寿し

開催期間 10/19(日) (砺波市・平ら寿し本舗)
山間地域栽培の良質な白米、鮮やかな紅色の鰯、それらを包み込んだ笹の緑。色彩、味、食べやすさにこだわったカット済みの15切入り「ますの寿し」などをお持ちします。また食べやすい5切入りの棒寿しを実演販売いたします。



漁師町の手造りかまぼこをお届け

開催期間 10/20(月) (富山市・四方蒲鉾)
富山市四方(よかた)にある漁師町の手造りかまぼこが、厳選吟味した原料と代々受け継がれる独自製法で、手造りにこだわった蒲鉾をお届けします。ご家庭でも、ご贈答の品としても、是非一度ご賞味下さい。



氷見の里山から生まれた便利な糀調味料

開催期間 10/21(火) (初出店) (氷見市・天然ファーム芸術農民)
氷見市の中山間地域で自然の営みに寄り添い、農薬・化学肥料は使用せず丁寧に育てたお米。このお米を米糠の栄養を残しながら丁寧に醸した「糀調味料」を販売いたします。



富山湾氷見浜漁港、底引き網漁解禁!!

開催期間 10/24(金)~26(日) (氷見市・釣屋魚問屋)
資源保護のため夏の間、日本海側で禁漁とされている底引き網漁が9月に解禁されました。氷見浜からキトキト(新鮮)のお魚をお持ちします。人気の富山湾ベニズワイガニ(姿やカット)、甲羅も、釣屋特製カニ弁当なども取り揃えます。※仕入状況により、魚種を変更する場合がありますので、ご了承ください。



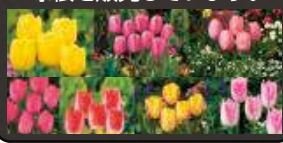
令和7年 よね田のかぶら寿し販売開始!

開催期間 10/30(木)~11/2(日) (南砺市・よね田)
富山の冬の味覚・かぶら寿しの季節到来!旬の「はしり」をぜひご賞味ください。新鮮ないわしを爽やかに味わえるマリネ商品も販売いたします。



チューリップ球根 期間限定で販売中!

富山県オリジナル品種の
球根を販売しています。



※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。