# いきいき富山館 イベント

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。

※都合により催事内容を予告なく			
10/30	木	令和7年	
11/1	±	よね田のかぶら寿し	/
2	日	販売開始! (南砺市・よね田)	
3	<u>月</u>		
4 :	火		à
5	水		
6	木	3種類の	
7	金	ます寿司と	
8	±	種類豊富な 小さい押し寿司	
9	日	7,6014041	M
10 .	月	(黒部市・ます寿司屋ヒロ助)	
11 :	火		
12 :	水		/
13	木	シロエビの	
14 :	金	押し寿し、 カニの押し寿し	
15	土	32-311020	
16	日	(富山市·堺捨)	8
17 .	月	南砺市の	
18	火	「里いも」と「お米」	
19	水	(南砺市・みどりふぁーむ)	0
		高岡佐野の	
20	木	大根麹漬け	
	8	(高岡市·佐野漬物教室)	Š
21	金	自然環境を生かした	
22	±	<b>森の中のきのこたち</b> (射水市・きのこぐみ)	
23	日	かぶら寿しの	1
24	月	美味しい季節	
25	火	(南砺市·三和食品)	
26	水		
27	木		\
28	金	甘海老昆布メ	
29	±	日海七郎印入にぎり	
00	日		
30	щ		1

# 12/2 火 (高岡市寿しもくへい) **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。

## 🨭 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。



#### 🧊 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 11/5(水)~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。※イベント最終日は10日(月)に変更になりました。



#### シロエビの押し寿し、カニの押し寿し

開催期間 11/11(火)~16(日)

(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。





#### (条) 南砺市の「里いも」と「お米」

開催期間 11/17(月)~19(水)

(南砺市・みどりふぁーむ)

南砺市産のサトイモ品種「大和」は甘みとねっとり感抜群の大きなサイズです。 1個から購入いただけます。お歳暮用にいかがですか。ご予約を承ります。「コ シヒカリ」、「富富富」、「てんたかく」、「新大正糯」の産地直送も承ります。



#### 😭 高岡佐野の大根麹漬け

開催期間 11/20(木)

初出店(高岡市·佐野漬物教室)

高岡市佐野地区の湧き水で育った瑞々しい大根を漬物にしました。45年前から地元の母ちゃんたちが守ってきた伝統の味です。季節限定、地元で大人気の大根麹漬けを販売いたします。





# 自然環境を生かした森の中のきのこたち

開催期間 11/21(金)~22(土) 初出店 (射水市・きのこぐみ) 「心と身体をもっと元気に!」をコンセプトに、きのこ狩りやオーナー制に取り組んでいます。大きく、風味豊かに育てたきのこを販売いたします。ご飯のお供にきのこの佃煮や昆布締めも是非ご賞味下さい。





#### 🨭 かぶら寿しの美味しい季節

開催期間 11/23(日)~25(火)

(南砺市·三和食品)

三和食品のかぶら寿し、今年も美味しく漬け上がりました。歯切れのよい白かぶと塩味になじんだ魚味と芳醇な糀の甘味の絶妙な調和をご賞味ください。



#### 🨭 甘海老昆布メにぎり

開催期間 11/26(水)~12/2(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〆にしました。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」も実演販売いたします。



