

いきいき富山館 イベント

2025

12



instagram

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

※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。

※営業時間を変更させていただく場合がございます。その場合はホームページ等でお知らせいたします。

11/26	水	甘海老 昆布メにぎり
1	月	(高岡市・寿しもくへい)
2	火	
3	水	
4	木	
5	金	ほたるいかの 素干しと沖漬け
6	土	
7	日	
8	月	(魚津市・浜浦水産)
9	火	
10	水	シロエビの 押し寿司、 カニの 押し寿司
11	木	
12	金	
13	土	
14	日	(富山市・堺捨)
15	月	
16	火	
17	水	
18	木	
19	金	3種類の ます寿司と 種類豊富な 小さい押し寿司
20	土	
21	日	
22	月	
23	火	(黒部市・ます寿司屋ヒロ助)
24	水	
25	木	
26	金	いみず 射水市産の サクラマス を使用したます寿し
27	土	
28	日	
29	月	
30	火	(射水市・丸龍庵)
31	水	休館(1月4日まで)

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」も実演販売いたします。



ほたるいかの素干しと沖漬け

開催期間 12/3(水)～8(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サバ、ニギスなどの富山湾産の塩干物を販売します。

お歳暮や年末・年始のご準備にもご利用ください。

※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。



シロエビの押し寿司、カニの押し寿司

開催期間 12/9(火)～14(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。



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 12/18(木)～23(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」のご案内もいたしております。



射水(いみず)市産のサクラマスを使用したます寿し

開催期間 12/25(木)～30(火) (射水市・丸龍庵)

富山県射水市産のサクラマスを使用。ますの三枚おろしから全て手作業の本格ます寿しを実演販売いたします(数量限定)。そのほか一人前サイズの小さなます寿しや「4種食べ比べセット」、人気商品の「磯すだれ寿し(アジ)」も販売予定です。ご賞味ください。

※30日(火)は17時までの営業



年末年始の営業のお知らせ

12月28日(日) 10時～19時
12月29日(月) 10時～19時
12月30日(火) 10時～17時
12月31日(水)～ 休館
1月4日(日)
1月5日(月) 10時～19時

※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。