

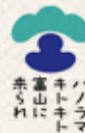
いきいき富山館 イベント

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

2026

1



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。

1	木	
2	金	
3	土	
4	日	
5	月	10時から初売り
6	火	
7	水	ふわっとサクサク。白えび、ほたるいかのかき餅
8	木	
9	金	(砺波市・御菓蔵)
10	土	
11	日	ほたるいかの素干しと沖漬け
12	月	
13	火	
14	水	(魚津市・浜浦水産)
15	木	爽やかな風味! 春かぶら寿し・じゃばら
16	金	
17	土	
18	日	(南砺市・よね田)
19	月	
20	火	
21	水	「黒い宝石 濃幸ショコラ」の試食販売
22	木	(砺波市・パティスリーヴェール)
23	金	地元の素材を生かした「のりのに」の試食販売
		(射水市・鈴香食品)
24	土	新米と地場産きのこの販売
		(射水市・大門食糧、きのこぐみ)
25	日	鰯味噌・鰯醬入り魚漬け味噌でサケを楽しもう!
		(射水市・片口屋、うどん万福)
26	月	
27	火	「寿司といえば、富山」おみやげBoxと寿司チャレンジ
28	水	(寿司といえば富山DAO)
29	木	
30	金	大寒の季節。かぶら寿しとおさしみ糍
31	土	
2/1	日	(南砺市・よね田)

ふわっとサクサク。白えび、ほたるいかのかき餅

開催期間 1/6(火)~9(金) (砺波市・御菓蔵)
富山湾特産のシロエビ、ホタルイカをそれぞれ加えたおかきをサクッと焼き上げています。袋入りのバラエティ豊かな食感を楽しめる米菓もお持ちします。お年賀菓子も販売します。



ほたるいかの素干しと沖漬け

開催期間 1/10(土)~14(水) (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。
※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。



爽やかな風味! 春かぶら寿し・じゃばら

開催期間 1/15(木)~18(日) (南砺市・よね田)
ゆず似た柑橘果実「じゃばら」を糍に加え、爽やかな風味が香る春に食べたいかぶら寿しに仕上げました。富山県産の紅芯大根を使った彩り豊かな大根寿しもご紹介します。



「黒い宝石 濃幸ショコラ」の試食販売

開催期間 1/21(水)~22(木) (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。



地元の素材を生かした「のりのに」の試食販売

開催期間 1/23(金) (射水市・鈴香食品)
富山湾の片口イワシと海洋深層水で丁寧に炊き上げた優しい味の海苔の旨煮「のりのに」を試食販売します。そのほか、ほたるいかスモークやバーニャカウダなども販売します。



新米と地場産きのこの販売

開催期間 1/24(土) (射水市・大門食糧、きのこぐみ)
大門食糧の「富富富(ふふふ)」の新米と「きのこぐみ」で栽培されたきのこの惣菜やきくらげ佃煮等を販売します。「富富富(ふふふ)」と「富富(とむとむ)」の乾燥椎茸を使った炊き込みご飯の試食も行います。



鰯味噌・鰯醬入り魚漬け味噌でサケを楽しもう!

開催期間 1/25(日) (射水市・片口屋、うどん万福)
片口屋の鰯味噌・鰯醬入り魚漬け味噌は、米味噌をベースにプリの濃厚な旨さとコクをプラスしており、魚をワンランク上の味にします。魚漬け味噌で味付けしたサケも販売します。また、地元で人気の万福のカレーうどん(冷凍)も販売します。



「寿司といえば、富山」おみやげBoxと寿司チャレンジ

開催期間 1/27(火)~28(水) (寿司といえば富山DAO)
富山の寿司を盛り上げるオンラインコミュニティメンバーの発案等で生まれた「寿司といえば、富山 おみやげBox」を始め、富山の寿司関連商品を販売します。また、ギフトカードなどが当たる寿司チャレンジ(抽選)も実施します。



大寒の季節。かぶら寿しとおさしみ糍

開催期間 1/29(木)~2/1(日) (南砺市・よね田)
寒さ厳しい大寒にお届けするかぶら寿しです。この時期ならではの寒の水で仕込んだ「かぶら寿し」の味をお楽しみください。新鮮なお刺身の特製の糍ソースで味わう「おさしみ糍ぶり」もご紹介します。ぬくもりを感じる発酵の味をお伝えします。



※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。