

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

2



instagram

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。

1/29	木	大寒の季節。 かぶら寿しと おさしみ糀 (南砺市・よね田)
30	金	
31	土	
2/1	日	
2	月	
3	火	お米と 冬の新鮮な 野菜を販売 (南砺市・みどりふあーむ)
4	水	
5	木	
6	金	富山湾氷見漁港 の新鮮なお魚 をお届け! (氷見市・釣屋魚問屋)
7	土	
8	日	
9	月	休館日
10	火	チューリップ王国 とやまから春を お届け! (富山県園芸振興推進協議会、 砺波市・富山県花卉球根農業協同組合)
11	水	米粉100%の 心と身体に優しい グルテンフリーの スイーツ (氷見市・里山工房FICO)
12	木	山里の恵み お米とじゃがいも を販売 (富山市山田・山村田馬鈴薯出荷組合)
13	金	
14	土	創業99年 丸米製菓の あられ (南砺市・丸米製菓)
15	日	
16	月	
17	火	
18	水	
19	木	
20	金	3種類の ます寿司と 種類豊富な 小さい押し寿司
21	土	
22	日	小さい押し寿司 (黒部市・ます寿司屋ヒロ助)
23	月	
24	火	
25	水	
26	木	「こだわり酢で 旨み引き立つ いわしのマリネ」 のご紹介 (南砺市・よね田)
27	金	
28	土	
3/1	日	

大寒の季節。かぶら寿しとおさしみ糀

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。新鮮なお刺身を特製の糀ソースで味わう「おさしみ糀ぶり」もご紹介します。ぬくもり感じる発酵の味をお伝えします。



お米と冬の新鮮な野菜を販売

開催期間 2/3(火)~5(木) (南砺市・みどりふあーむ)

天然海藻肥料を使用した「コシヒカリ」「富富富」等を試食販売します。お米の産地直送も承ります。

また、富山の冬の寒さを利用して甘みが増した新鮮な野菜もお持ちします。



富山湾氷見漁港の新鮮なお魚をお届け!

開催期間 2/6(金)~8(日) (氷見市・釣屋魚問屋)

今が旬!富山湾で水揚げされた「紅ズワイガニ」の姿壳りや甲羅みそをお届けします。人気の釣屋特製カニ弁当(金・土2日間限定)も実演販売します。そのほか氷見漁港の新鮮なお魚、お刺身、加工品も販売予定です。



チューリップ王国とやまから春をお届け!

開催期間 2/10(火) (富山県園芸振興推進協議会、砺波市・富山県花卉球根農業協同組合)

チューリップ球根の出荷量日本一の富山県からインテリアやギフトにぴったりの冬咲きチューリップ水耕栽培キット「Glass Bulbs(グラスバルブス)」等をお持ちします。また、多彩なチューリップ品種を展示し、アンケートを実施、回答者には先着でチューリップ切り花をプレゼント!一足早く春を感じてみませんか。



米粉100%の心と身体に優しいグルテンフリーのスイーツ

開催期間 2/11(水・祝) 初出店 (氷見市・里山工房FICO)

氷見の里山にある古民家の小さなお菓子屋さんです。地元の米粉やイチジクを使った優しい甘さのスイーツなどを販売します。お買上1,500円以上の方に氷見米(2合)または米粉(100g)を先着30名様にプレゼント!



山里の恵み お米とじゃがいもを販売

開催期間 2/12(木)~13(金) 初出店 (富山市山田・山田村馬鈴薯出荷組合)

富山市山田地域から春を待つ山里の恵みをお届け!豊かな清流が育んだこだわりの「自然栽培米」、高原赤土で栽培し冬を越して甘味が増した「じゃがいも」を販売します。また、郷土料理「てんころ(じゃがいも)の煮っ転がし」の試食も行います。お米をお買い上げの方には特産品の啓翁桜をプレゼント!



創業99年 丸米製菓のあられ

開催期間 2/14(土)~16(月) (南砺市・丸米製菓)

直水源地下100mからくみ上げた水や契約農家の国産国産もち米を100%使用。素材にこだわり、化学調味料を一切使用しない自慢のあられ、かきもちを長年作り続けています。今回は、無添加あられの食べ方もご紹介します。



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 2/18(水)~24(火) (黒部市・ます寿司屋ヒロ助)

濃厚な味わいが人気の「トロます寿司」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。



「こだわり酢で旨み引き立つ いわしのマリネ」のご紹介

開催期間 2/26(木)~3/1(日) (南砺市・よね田)

新鮮ないわしをこだわりの酢で仕上げました。お米の自然な甘みを感じるお酢を使いさっぱりとした後味を楽しめます。ちらし寿しの具、オードブルの一品としてどうぞ。そのほか、かぶら寿し商品(ひとくちさんぶり、じゃばらなど)も販売します。

