

いきいき富山館 イベント

2026

5



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。

4/29	水	甘海老 昆布メにぎり
30	木	
5/1	金	
2	土	
3	日	シロエビの 押し寿司、 カニの押し寿司 (富山市・堺捨)
4	月	
5	火	
6	水	
7	木	天然 サクラマスの 新物、 入荷しました (富山市・庄右衛門元祖関野屋)
8	金	
9	土	
10	日	
11	月	創業99年 丸米製菓の あられ (南砺市・丸米製菓)
12	火	
13	水	
14	木	
15	金	富山湾、氷見港の 新鮮なお魚を お届け (氷見市・釣屋魚問屋)
16	土	
17	日	
18	月	
19	火	特撰 ますの寿司 (富山市・味の笹義)
20	水	
21	木	
22	金	
23	土	蔵元来館 試飲販売 [5/14(木)~17(日)] 黒部市・皇国晴酒造 ※14日(木)は14:00~ 販売になります。
24	日	
25	月	
26	火	
27	水	幻の瀧 純米吟醸涼み酒 720mL
28	木	
29	水	
30	土	
31	日	幻の瀧 純米吟醸 720mL

富山 甘海老昆布メにぎり

開催期間 4/29(水・祝)~5/6(水・祝) (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」も実演販売します。



富山 シロエビの押し寿司、カニの押し寿司

開催期間 5/8(金)~12(火) (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。



富山 天然サクラマスの新物、入荷しました

開催期間 5/13(水)~17(日) (富山市・庄右衛門元祖関野屋)
 富山県産コシヒカリ(牛岳湧水の棚田米)の甘味、もちもち感と合わさることで、熟成の旨味、滋味へと変わる今が旬のサクラマスの鱒乃寿司をお届けします。



富山 創業99年 丸米製菓のあられ

開催期間 5/19(火)~21(木) (南砺市・丸米製菓)
 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。原材料はもち米だけの素焼きあられ「素餅(すがお)」のお徳用袋の販売や食べ方もご紹介します。



富山 富山湾、氷見港の新鮮なお魚をお届け

開催期間 5/22(金)~24(日) (氷見市・釣屋魚問屋)
 富山湾の「紅ズワイカニ」姿売り、蟹みそ、カニ弁当(金・土2日間限定)、氷見港の新鮮なお魚、お刺身、加工品を販売します。魚問屋の自家製すりみ(練り物)の試食販売も実施します。



富山 特撰ますの寿司

開催期間 5/28(木)~31(日) (富山市・味の笹義)
 厳選したますの腹身を肉厚に切った「特撰ますの寿司」や昆布締めしたますのトロリとした食感が人気の「トロます寿司」、富山湾の宝石「白えびの寿司」などを販売します。



蔵元来館 試飲販売
 [5/14(木)~17(日)]
 黒部市・皇国晴酒造
 ※14日(木)は14:00~販売になります。

フレッシュな味わいとキレの感じ爽やかな夏限定酒。

720mL

幻の瀧 純米吟醸涼み酒

720mL

幻の瀧 純米吟醸

720mL

りっかりと酸が立ち、キリっとした味わい。

720mL

無濾過生原酒 幻の瀧 純米吟醸

720mL

米の旨みがありながらもすっきりとした味わい。

720mL

幻の瀧 旨辛口純米吟醸生酒

720mL

※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。