

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

7



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。

7/1	水	
2	木	
3	金	
4	土	
5	日	3種類の ます寿司と 種類豊富な 小さい押し寿司
6	月	
7	火	
8	水	(黒部市・ます寿司屋ヒロ助)
9	木	
10	金	
11	土	ねば〜る昆布の 試食販売
12	日	(高岡市・昆布専門問屋 源蔵屋)
13	月	休館日
14	火	
15	水	
16	木	
17	金	
18	土	甘海老昆布メ にぎり
19	日	
20	月	
21	火	(高岡市・寿しもくへい)
22	水	
23	木	
24	金	ふわっと サクサク。 白えび、 ほたるいかの かき餅
25	土	
26	日	(南砺市・御菓蔵)
27	月	
28	火	土地の個性を 活かした 「とやまテロ ワールベジ」
29	水	
30	木	(とやまテロワールベジコンソーシアム)
31	金	
8/1	土	3種の 大根寿しと 夏のかぶら寿し
2	日	(南砺市・三和食品)

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 7/2(木)~8(水)

(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。



イメージ

ねば〜る昆布の試食販売

開催期間 7/10(金)~12(日)

初出店 (高岡市・昆布専門問屋 源蔵屋)

昆布の中でも強い粘りが特徴の「がごめ昆布」を使ったレシピを試食していただきます。暑い季節にも食べやすく、昆布のネバネバ食感を楽しめます。その他とろろ昆布や昆布のおやつも多数ご用意します。

※10日(金)は13:00~販売になります。



イメージ

甘海老昆布メにぎり

開催期間 7/15(水)~21(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」も実演販売します。



イメージ

イメージ

ふわっとサクサク。白えび、ほたるいかのかき餅

開催期間 7/23(木)~27(月)

(南砺市・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。



イメージ

イメージ

土地の個性を活かした「とやまテロワールベジ」

開催期間 7/28(火)~30(木)

(とやまテロワールベジコンソーシアム)

3,000m級の立山連峰から流れ出る河川で形成された扇状地などの土壌条件や気温差、風雨、雪などの厳しい気象条件に耐え、忍耐強く向き合ってきた農家の技など、富山県の土地の個性(テロワール)で栽培された野菜たちを「とやまテロワールベジ」と名付けています。今回はこの中から今が旬の夏野菜を販売いたします。



イメージ

イメージ

3種の大根寿しと夏のかぶら寿し

開催期間 7/31(金)~8/2(日)

(南砺市・三和食品)

大根の辛みとシャキッとした食感を活かした爽やかな味わいが魅力の糍漬けの「大根寿し」や数量限定で貴重な「夏のかぶら寿し」をお持ちします。また、ニシンを舌ざわりが滑らかな道東産のナガコンプで巻いた人気商品の「特製昆布巻き」なども販売いたします。



イメージ

イメージ

※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。