

いきいき富山館 イベント

2026

9

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。

9/1	火	
2	水	
3	木	
4	金	
5	土	
6	日	3種類の ます寿司と 種類豊富な 小さい押し寿司
7	月	
8	火	
9	水	(黒部市・ます寿司屋ヒロ助)
10	木	
11	金	
12	土	希少な 天然サクラマス の鱒乃寿し
13	日	
14	月	(富山市・庄右衛門元祖関野屋)
15	火	
16	水	自家製米の糀で 仕込んだ 味噌と糀加工品
17	木	(魚津市・宮本みそ店)
18	金	
19	土	伝統の技、 五箇山の 堅豆腐
20	日	(南砺市・ねこのくら工房)
21	月	
22	火	「おわら玉天」 焼きたてを 販売
23	水	(富山市・林盛堂本店)
24	木	農家直送 立山の ニラ味噌とお米
		(立山町・tateyama breeze)
25	金	生産者が贈る、 肉を食べるため のカレー
		(高岡市・山本牧場)
26	土	富山県産A5和牛 ローストビーフ の昆布締め
		(立山町・肉の立山(nikuEden))
27	日	富山の恵みを 四角く包んだ 極上のますの寿し
		(南砺市・平ら寿し本舗)
28	月	
29	火	シロエビの 押し寿司、 カニの押し寿司
30	水	
10/5	月	(富山市・堺捨)

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 9/3(木)~9(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、人気のある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。



希少な天然サクラマスの鱒乃寿し

開催期間 9/10(木)~14(月) (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、もちもち感と合わせることで、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しをお届けします。



自家製米の糀で仕込んだ味噌と糀加工品

開催期間 9/16(水)~17(木) (魚津市・宮本みそ店)
富山県魚津市で米から育てる味噌蔵です。伝統製法を守る無添加味噌や、自家製の発酵調味料「塩糀」「野菜だし糀」、砂糖不使用の「飲む糀」など、身体への優しさをお届けします。



伝統の技、五箇山の堅豆腐

開催期間 9/19(土)~20(日) 初出店 (南砺市・ねこのくら工房)
山里の湧き水と地元産大豆を使い、昔ながらの技で仕上げた堅豆腐。素材の味をそのまま味わえる逸品です。そのほか、おつまみにぴったりの平家漬け、人気の揚げやそぼろの臭りがふわっと広がるそば茶プリンなども販売します。



「おわら玉天」焼きたてを販売

開催期間 9/22(火・祝)~23(水・祝) 初出店 (富山市・林盛堂本店)
越中八尾で長く愛されてきた伝統菓子、元祖「おわら玉天」が初出店します。職人が目の前で焼き上げるできたては、外は香ばしく、中は淡雪のようにふわっと溶ける特別な味わいです。



農家直送 立山のニラ味噌とお米

開催期間 9/24(木) 初出店 (立山町・tateyama breeze)
立山の農家が育てたニラをたっぷり使ったおかず味噌。辛くない「KOUMI」とピリ辛の「NIRA MISO」、どちらもひとさじでご飯がすすみます。自家栽培の新米コシヒカリにのせた試食もご用意します。



生産者が贈る、肉を食べるためのカレー

開催期間 9/25(金) 初出店 (高岡市・山本牧場)
高岡市の自然豊かな山間で、富山の地酒の酒粕を食べて育った旨味たっぷりの牛。そのお肉をふんだんに使ったレトルトカレーです。ちょっとした自分へのご褒美にいかがですか。



富山県産A5和牛ローストビーフの昆布締め

開催期間 9/26(土) 初出店 (立山町・肉の立山(nikuEden))
富山県産A5和牛をじっくりとローストし、富山の伝統技法である昆布締めで仕上げました。和牛のどろける旨みと、昆布の上品な風味が重なり合う、富山ならではの新しいごちそうです。



富山の恵みを四角く包んだ極上のますの寿し

開催期間 9/27(日) (南砺市・平ら寿し本舗)
伝統の味に手軽さを添えた逸品。カット済みですぐ食べられます。上品な甘みの白えび入り「ひとくちます寿司」もお持ちします。お土産や旅のお供にいかがでしょうか。



シロエビの押し寿司、カニの押し寿司

開催期間 9/29(火)~10/5(月) (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。



チューリップ球根
9月下旬より販売予定!

富山県オリジナル品種の球根を販売します。

**富山自慢の
新米フェア**
[9/13(日)~15(火)]
富山市・全農とやま

令和8年産の新米「コシヒカリ」と「てんたかく」の5kg袋のみ送料無料配送いたします。

※配達区域: 東京都、埼玉県、千葉県、神奈川県、茨城県、群馬県、栃木県、山梨県のみ
※お届け日: 指定不可。お届けまでに多少お時間を頂く場合がございます。



※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。