

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

10



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。

9/29	火	シロエビの 押し寿司、 カニの押し寿司 (富山市・堺捨)
10/1	木	
2	金	
3	土	
4	日	
5	月	新米の 薫る逸品 贅の極み (富山市・庄右衛門元祖関野屋)
6	火	
7	水	
8	木	
9	金	
10	土	
11	日	ほたるいかの 素干しと 沖漬け (魚津市・浜浦水産)
12	月	
13	火	
14	水	
15	木	
16	金	米を使わない 「かまぼこの寿司」 (高岡市・富山ねものコーポレーション)
17	土	
18	日	
19	月	
20	火	
21	水	富山湾、 氷見港の新鮮な お魚を販売 (氷見市・釣屋魚問屋)
22	木	
23	金	
24	土	
25	日	
26	月	創業99年 丸米製菓の あられ (南砺市・丸米(まるよね)製菓)
27	火	
28	水	
29	木	
30	金	
31	土	令和8年 よね田の かぶら寿司 販売開始! (南砺市・よね田)
11/1	日	



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。
※水揚げ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。





新米の薫る逸品 贅の極み

開催期間 10/7(水)~12(月・祝) (富山市・庄右衛門元祖関野屋)

薫立つ富山の「コシヒカリ」と最高級天然サクラマス、極上の素材が揃い踏み! この季節だけの贅沢な味をお届けします。
プレミアムな「本鱒船上活」、本鱒も販売いたします。





ほたるいかの素干しと沖漬け

開催期間 10/13(火)~19(月) (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、かます、うるめいわし丸干、あおりかななどの富山湾産の塩干物を販売いたします。
※水揚げ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。





米を使わない「かまぼこの寿司」

開催期間 10/20(火)~22(木) (高岡市・富山ねものコーポレーション)

かまぼこをシャリに見立て、お魚をのせた食べきりサイズのかまぼこ。無添加にこだわり、リン酸塩、化学調味料、保存料などは使用せず、素材本来の旨味を大切にしています。





富山湾、氷見港の新鮮なお魚を販売

開催期間 10/23(金)~25(日) (氷見市・釣屋魚問屋)

富山湾、氷見港で水揚げされたキトキト(新鮮)な魚をお届けします。人気ナンバーワンの「紅ズワイカニ」姿売り、蟹みそ、カニ弁当のほか、氷見産の鮮魚、刺身、加工品を販売します。
※水揚げ状況により、魚種が変更になる場合がありますのでご了承ください。





創業99年 丸米製菓のあられ

開催期間 10/26(月)~28(水) (南砺市・丸米(まるよね)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をご紹介します。まとめ買いでお得になる商品もご用意します。





令和8年 よね田のかぶら寿司販売開始!

開催期間 10/29(木)~11/1(日) (南砺市・よね田)

富山の冬の味覚・かぶら寿司の季節到「はしり」をぜひご賞味ください。新鮮ないわしを爽やかに味わえるマリネ商品も販売いたします。



店頭試飲販売

幻の瀧 純米吟醸
ひやおろし 720ml
(黒部市・皇国晴酒造)
冬場に搾った直後の
純米吟醸を即瓶詰し、
ひと夏を超えて熟成。
[10/9(金)~12(月・祝)]



令和8年産 「富富富」 新米フェア

【10/6(火)~8(木)】

富山市・全農とやま

富山県が15年の歳月をかけて開発した、「富富富(ふふふ)」。

あっさりとした味、しっかりとした粒感が特徴のお米です。
期間中 5kg袋のみ送料無料
で配送いたします。
※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。



令和8年8月富山県内大雨被害 に対する支援の御礼

令和8年8月の大雨により被災された皆様には、心よりお見舞い申し上げます。当館にもお客様から温かいお心遣いを賜り、深く感謝申し上げます。

当館では、富山県内事業者の皆様と連携しながら、様々なイベントや商品を通じて、引き続き富山の魅力を発信してまいります。皆さまのご来館を心よりお待ちしております。