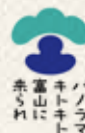


いきいき富山館 イベント

2026

11



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。

10/29	木	令和8年 よね田のかぶら寿し 販売開始! (南砺市・よね田)
11/1	日	
2	月	里山から届ける やさしい 味わいのパン (南砺市・らんらんパン)
3	火	農村の旨味を 詰め込んだ、 そばセット (富山市・ふなくらや)
4	水	散居村の伝統と 恵みが生んだ 新たな味わい (砺波市・NPO法人ぶどうの花)
5	木	3種類の ます寿司と 種類豊富な 小さい押し寿司 (黒部市・ます寿司屋ヒロ助)
6	金	
7	土	
8	日	
9	月	
10	火	
11	水	
12	木	まるごと射水 フェア (射水市商工会・射水商工会議所)
13	金	
14	土	
15	日	
16	月	
17	火	南砺市の 「里いも」と「新米」 (南砺市・みどりふあーむ)
18	水	
19	木	かぶら寿しの 美味しい季節 (南砺市・三和食品)
20	金	富山湾、氷見港 の新鮮な お魚を販売 (氷見市・釣屋魚問屋)
21	土	
22	日	
23	月	富山野菜の お寿司を楽しもう (魚津市・銀河食堂 掛)
24	火	
25	水	シロエビの 押し寿司、 カニの 押し寿司 (富山市・堺捨)
26	木	
27	金	
28	土	
29	日	
30	月	
12/1	火	

チューリップ球根 期間限定で販売中!

富山県オリジナル品種の
球根を販売しています。

令和8年 よね田のかぶら寿し販売開始!

開催期間 10/29(木)~11/1(日)

(南砺市・よね田)

富山の冬の味覚、かぶら寿しの季節到来!旬の「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。

イメージ

里山から届けるやさしい味わいのパン

開催期間 11/2(月)

(南砺市・らんらんパン)

南砺市城端の里山にある、蔵を改装した小さなパン屋です。国産小麦やきび砂糖を使い、保存料・添加物を使わず、地元の野菜や果物も取り入れた、やさしい味わいのパンをお届けします。



イメージ

農村の旨味を詰め込んだ、そばセット

開催期間 11/3(火・祝)

(富山市・ふなくらや)

富山の農村で育った干し椎茸を中心に、鰯と昆布の旨みを重ねました。歴史誇るマスイチ醸造でつくった、そばはもちろん、毎日の料理にも使える「ふなくらや」のだしつゆです。

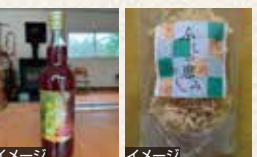


イメージ

散居村の伝統と恵みが生んだ新たな味わい

開催期間 11/4(水)

(砺波市・NPO法人ぶどうの花)

砺波に受け継がれてきた散居村の恵みを新しい商品にしました。
「ふしめん」と「ぶどうジュース」に込めた伝統と農の魅力をお届けします。

イメージ

イメージ

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 11/5(木)~11(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

実演販売

まるごと射水(いみず)フェア

開催期間 11/12(木)~16(月)

(射水市商工会・射水商工会議所)

射水市で生まれた地域資源を活かした特産品等を販売します。地元の食材、優れた技術、生産者のこだわりと工夫が詰まった商品をお届けします。



イメージ

イメージ

南砺市の「里いも」と「新米」

開催期間 11/17(火)~19(木)

(南砺市・みどりふあーむ)

南砺市産のサトイモ品種「大和」は甘みとねっとり感抜群の大きなサイズです。お歳暮用にいかがですか。ご予約を承ります。「コシヒカリ」、「富富富」、「てんたかく」、「新大正糯」の産地直送も承ります。



イメージ

かぶら寿しの美味しい季節

開催期間 11/17(火)~19(木)

(南砺市・三和食品)

三和食品のかぶら寿し、今年も美味しく漬け上がりました。歯切れのよい白かぶと塩味になじんだ魚味と芳醇な糀の甘味の絶妙な調和をご賞味ください。



イメージ

富山湾、氷見港の新鮮なお魚を販売

開催期間 11/20(金)~22(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、氷見産の朝獲れの鮮魚、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。



イメージ

イメージ

富山野菜のお寿司を楽しもう

開催期間 11/23(月・祝)~24(火)

(魚津市・銀河食堂 掛(かける))

富山の食文化で欠かせない昆布。今回はその昆布でメたお野菜で押し寿司をお作りいたします。自然の優しい旨みがしみた富山育ちのお野菜をお寿司でお楽しみください。



イメージ

シロエビの押し寿司、カニの押し寿司

開催期間 11/25(水)~12/1(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。



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。