



富山・南砺(なんと)市の豊かな実りが駅前に。
6月に生産者の想いに触れる「つながるマルシェ」と、7月に南砺市の食材を使用した「一夜限りの特別ディナー」開催。

富山エクセルホテル東急（富山市新富町 総支配人：兵藤 浩章）では、2026年6月7日（日）に、南砺市地域おこし協力隊とコラボレーションした1日限りのマルシェ「南砺とつながるマルシェ in 富山エクセルホテル東急」、そして2026年7月10日（金）に、一夜限りの特別ディナーイベント「TOYAMA MATERIAL 富れんちの晚餐 Vol.4～土徳の地 南砺からの恵み～」を開催いたします。



詳細はこちらから <https://www.tokyuhotels.co.jp/toyama-e/restaurant/ricomonte/plan/141618/index.html>

本イベント第4回のテーマは、昨年に引き続き富山県南砺（なんと）市です。富山県の内陸部に位置する南砺市には、山村部ならではの四季折々の景色と、その風土が育んだ豊かな食材があります。また、井波彫刻や五箇山和紙といった伝統工芸も知られ、独自の文化と人の営みが今も息づく土地です。

昨年度のディナーイベントでは「南砺市の土地の魅力を再発見できた」と多くのお客さまよりご好評をいただきました。これを受け、本年はさらに内容を深め、南砺市の魅力をより多角的にご体感いただける企画として開催いたします。7月に開催する一夜限りの特別ディナーに先立ち、2026年6月7日（日）には当ホテルロビーにて「南砺とつながるマルシェ in 富山エクセルホテル東急」を開催いたします。7月のディナーで使用予定の食材を手がける農家の方々をはじめ、「南砺の魅力を県内外にもっと伝えたい」と強い思いを持つ南砺市地域おこし協力隊のご協力のもと、現地でしか出会えない新鮮な農産物や特産品を取り揃え、気軽にご購入いただける機会をご用意いたしました。本マルシェおよびディナーイベントを通じて、生産者と来場者が直接出会い、食材への理解や安心感が深まる場を創出するとともに、南砺市の魅力発信と地域活性化に寄与してまいります。ぜひお立ち寄りいただき、南砺市の旬の味覚や、現地でしかなかなか手に入らない特産品をお楽しみください。



マルシェのイメージ

<南砺市担当者コメント>

南砺市の豊かな自然の中で、生産者の方々が丹精込めて育てた食材や産品を、富山市内で直接手に取っていただける機会をいただけることを、大変嬉しく思います。マルシェを通じて、南砺の生産者さんや農家さんを少しでも感じていただき、南砺をもっと身近に感じていただけたら幸いです。（地域おこし協力隊 奥崎・石黒）

南砺とつながるマルシェ in 富山エクセルホテル東急 概要

- 場所：富山エクセルホテル東急 1階ロビーにて
- 日程：2026年6月7日（日）
- 時間：10：00～16：00
- 出展者のご紹介（一例） ※出展者は変更になる可能性があります。

・Honey&Cotton

南砺市・小院瀬見(こいんぜみ)を拠点に、農薬・肥料も使わない「自然栽培」や殺ダニ剤不使用の養蜂を行う生産者。南砺市の立野脇・小院瀬見の豊かな自然から生み出される生はちみつをはじめ、果実や花のジャム、玄米・もち米などを販売。マルシェでは、季節ごとに変化するはちみつの味と香りから南砺の自然を体感できる生はちみつの試食や販売を行う。



・杉苗屋源四郎農場

自然栽培で野菜や果樹を育て、自然の恵みを大切に「環境循環型農業」に取り組むママ農家。加工品は、規格外品を有効活用し、ゴミゼロを目指している。令和を生きる子どもたちのために小さなことから実践をしている。マルシェでは、南砺市の三社柿を使用した干し柿とりゅふや人気の干し芋を販売。



・カナモリファーム

農薬・化学肥料を使わない野菜づくりを行う農家。特に「カラフルニンジン」は、色の美しさのみならず栄養価にもこだわっているそう。今回はカラフルニンジンに続くおすすめ「ズッキーニ」を販売。地下水と雨水で育てたズッキーニはみずみずしく素材本来の味を楽しめます。



・窪田農産

南砺市の中山間地でお米・干柿・果物などを生産している農業法人。食の安全、安定した品質維持に努めている。豊かな土壌の立野原で育てた果物を使い、砂糖や添加物を使用せず、自然な甘さを最大限に生かしたドライフルーツやりんごジュース、また、シンプルで身体に負担が少ない材料を使った米粉のお菓子を販売。

TOYAMA MATERIAL 富れんちの晩餐 Vol.4～土徳の地 南砺からの恵み～概要

- 場所：富山エクセルホテル東急 15階レストラン リコモンテ
- 期間：2026年7月10日（金）「なんとの日」
- 時間：受付：18：30～ 開始：19：00～
- 料金：お1人さま 18,000円
- 内容：南砺市の食材を使用したフルコースディナー（ドリンク付き）

※メニューの詳細は後日公式サイトにてお知らせいたします。

※ご予約は公式サイトまたはお電話にて承ります。ご予約期限は6月30日まで、定員になり次第受付終了となりますのでお早めにお申し込みください。

昨年度のイベント紹介

2025年7月10日開催 第3回 TOYAMA MATERIAL ～富れんちの晩餐～

<https://prtmes.jp/main/html/rd/p/000003628.000005113.html>



レストラン リコモテ 料理長 東 宗史

1999年、大阪東急ホテル入社。金沢東急ホテル、セルリアンタワー東急ホテル（東京・渋谷）勤務を経て、2024年4月1日、富山エクセルホテル東急 料理長に就任。

<主な受賞歴>

2014年 第7回エスコフィエ・フランス料理コンクール ファイナリスト

2024年 第8回トゥールーズ風カスレ世界大会 ファイナリスト

※写真はイメージです。 ※表示料金には、サービス料 12%・消費税 10%が含まれております。

※食物アレルギーのある方は、あらかじめスタッフにお知らせください。

※法令によりお車を運転されるお客さま、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

※食材の都合により、メニューが変更になる場合がございます。

※リリース配信日の情報です。変更になる場合がございます。

レストラン「リコモテ」 概要

リコモテはイタリア語の造語で「富んだ山」、つまり「富山」を意味します。ホテル最上階の15階に位置し、晴れた日には立山連峰を、夜は富山市内の夜景を一望できるスカイレストランです。

【レストランに関するお問い合わせ先】

富山エクセルホテル東急「レストラン リコモテ」

TEL : 076-441-0015 (レストラン直通)

076-441-0109 (代表)

E-mail : toyama-e.re@tokyuhotels.co.jp

富山エクセルホテル東急 概要

【所在地】富山県富山市新富町 1-2-3 (CICビル)

【アクセス】JR「富山駅」徒歩 3分 富山空港から「富山駅」までリムジンバスで 25分、車で 20分
北陸自動車道<富山 IC> から 15分

【付帯施設】レストラン「リコモテ」 /ファンクションルーム

【公式サイト】<https://www.tokyuhotels.co.jp/toyama-e/>



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

富山エクセルホテル東急 広報担当：渡辺

電話：076-441-0109 (代表) FAX：076-441-0179

メールアドレス：noboru.watanabe@tokyuhotels.co.jp