

ラ チッタデッラの沖縄イベント「はいさいFESTA」連動企画
車海老にアーサやもずく、海ぶどう、貴重な久米島のブランド牛も登場！
大自然の離島・久米島の豊かな恵みを堪能できるフェア
「おきなわ久米島グルメ」開催

川崎駅前の複合商業施設「ラ チッタデッラ」（神奈川県川崎市川崎区小川町／運営：株式会社 チッタ エンタテイメント／代表取締役社長：美須アレッサンドロ）では、2024年4月8日(月)～5月12日(日)の期間、施設内にある飲食店21店舗にて、沖縄の久米島産食材を使ったフェア「おきなわ久米島グルメ」を開催いたします。

本フェアは2004年より毎年恒例となっている首都圏最大級の毎年20万人以上を動員する沖縄がテーマのイベント「はいさいFESTA」との連動企画となっており、イベント開催日である5月3日(金・祝)～6日(月・祝)の前後、35日間にわたって実施いたします。大自然の離島・久米島の豊かな恵みをぜひこの機会にお楽しみください。

久米島の豊かな恵みを堪能できるグルメフェア「おきなわ久米島グルメ」概要



ラ チッタデッラの各飲食店では「はいさいFESTA」と連動し大自然の離島・久米島の食材を使用したフェア「おきなわ久米島グルメ」を開催いたします。

日本一の生産量を誇り、水深約600mから汲み上げた海洋深層水を使用して育てた甘みが特徴の“車海老”、美しい海で育った香り豊かな“アーサ”や“もずく”そして“海ぶどう”。島の恵みをたくさん受けて泡盛の酒粕で育った旨味の強い“赤鶏”の他、フルーツや調味料まで、久米島産にこだわった料理が勢ぞろい！今年には更に年間出荷頭数4～5頭の貴重な久米島のブランド牛“久米島結牛”を、チッタ自慢の飲食店がアレンジメニューでご提供いたします。



【久米島のご紹介】

琉球一美しいと称された球美の島「久米島」は、那覇から飛行機で約30分、沖縄本島の約100km西側に位置する離島です。大自然に囲まれた観光スポット&グルメで人気急上昇中の、今大変注目されている島となります。



抽選キャンペーン

2,000円(税込)以上のご利用で豪華賞品が当たる抽選キャンペーンを実施いたします。

応募期間：2024年4月8日(月)～5月12日(日)23:59

応募方法：ラ チッタデッラ・チネチッタ通り商店街加盟店(一部店舗を除く)で1会計、2,000円(税込)以上のご利用で、抽選チケットを1枚お渡しします。抽選チケット記載のQRコードを読み込み、画面の指示に従い専用フォームに必要事項をご入力ください。

※レシートの合算での抽選チケットのお渡しは不可となります。※ご応募にはお買い上げのレシートが必要となります。※抽選チケットはなくなり次第終了となります。

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社 チッタ エンタテイメント 担当：齋藤・真野

TEL : 044-223-2333 / 080-2176-3139 Mail : saito@citta-ent.co.jp

「おきなわ久米島グルメ」フェアメニュー



ハンバーグ&ステーキ「アルカサル」

久米島結牛のステーキ(180g) 4,400円

久米島産のステーキ。黒毛和牛のようなきれいなサシの入ったとろけるステーキです。ぜひご賞味ください。

※一日限定5食となります。



ピッツェリア&グリル ナポリスタイル
「PIZZA SALVATORE CUOMO & GRILL」

久米島産海ぶどうといくら、アーサの冷製スパゲッティ 1,980円

焼きナスのペストを絡めた冷製スパゲッティに海ぶどうといくらを散りばめ、アーサのソースにレモンを絞った一品。



ココナッツ専門店「クマココ」

クマココ特製久米島アイスセット 1,500円
テイクアウト 1,500円

新食感の久米島海ぶどう×ココナッツアイスと、クマココ特製のココナッツウォーターを使ったシャーベットに紫芋アイスとフルーツを合わせ久米島の紅芋ジャムをかけた贅沢な2種類のアイスセットです。※単品の場合は一つ780円となります。



軽井沢ピストロ&カフェ「ELOISE's Cafe」

久米島黒糖きなこフレンチトースト 1,300円

久米島黒糖シロップを添えて、きなこ香る和風なふわふわフレンチトーストです。



洋風酒場「Amici」

久米島車海老のトマトパスタ 1,650円

久米島産の車海老を使ったシンプルなたまごパスタです。有頭ですので頭から召し上がって味噌まで堪能してください！



スーパーマーケット・バー「アジフクラビ」

久米島マンゴージャムのラッシー 900円

テイクアウト 900円

久米島で育ったマンゴーで作られたジャムを使用したオリジナルのマンゴーラッシー。シークワサーの隠し味ですっきりとしたおいしさ。



イタリア料理

「イル・パチョッコネ・ディ・キャンティ」

久米島産赤鶏の香草マリネ 炭火焼き 2,640円

久米島産赤鶏は久米島の大自然の中で1平米あたり10羽以下と広々とした鶏舎でストレスなく、沖縄ならではの泡盛の酒粕やウコンを飼料に100日間飼育され、その肉質はジューシーで味わい深いものです。当店自慢の炭火焼きでじっくり焼き上げます。



イタリア料理

「イル・パチョッコネ・ディ・キャンティ」

久米島産 赤鶏のガランティーナ 1,760円

北部〜中部イタリアを中心に、どこの家庭でも作られている伝統的な家庭料理を久米島産の赤鶏で作りました。



天然氷「白熊堂」

おきなわ気分！久米島黒糖とブルーミントのティラミスかき氷 1,600円

テイクアウト 1,600円

久米島産の黒糖を使った珈琲シロップと、沖縄の海をイメージしたブルーミントホイップのティラミス風かき氷。



カラオケバー「FUNSUI」

厳選！久米島泡盛3種飲み比べセット 1,200円

久米島酒造の泡盛から人気の3種を厳選した飲み比べセット。口あたり柔らかな「星の灯」、厚みのある香りの「美ら蛸」、カツンと力強い度数43度の「久米島」をお楽しみください。



テイクアウトショップ「Kebab KING」

612ビールとケバブカップセット 1,500円

テイクアウト 1,500円

久米島の海洋深層水で仕込んだビールとケバブの特別セット！



日本酒とスローフード「銀座 方舟」

久米島海鮮もずくちらし寿司 1,580円

久米島で大切に育てられたもずくと方舟のウリである鮮魚を散らした、贅沢な一品。ランチにぜひ！



チーズバル

「La Petite Fromagerie～小さなチーズの店～」

アーサの濃厚チーズリゾット 1,000円

アーサをたっぷり使ってエビと濃厚なチーズのリゾットに仕上げました。



チーズバル

「La Petite Fromagerie～小さなチーズの店～」

アーサのチーズオムレツ 648円

久米島のアーサをたっぷりを使用したチーズオムレツです。



サラダ&クレープ・ガレット

「ファーマーズテーブル マザー」

海ぶどうとモズクを使った沖縄サラダ

(アーサとわさびのドレッシング付き) 1,490円

テイクアウト 1,490円

海ぶどうとモズクをたっぷり使ったサラダ。アーサとわさびのドレッシングでお召し上がりください。



韓国料理&BBQ「ベゴッパヨ」

久米島もずくキムチ 580円

久米島産のもずくベゴッパヨ自家製キムチの素と合わせて沖縄×韓国のスペシャルメニューが出来上がりました！癖になる辛さともずくの食感がベストマッチ。おつまみに最適です！

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社 チッタ エンタテインメント 担当：齋藤・真野

TEL : 044-223-2333 / 080-2176-3139 Mail : saito@citta-ent.co.jp

「おきなわ久米島グルメ」フェアメニュー



グルメポップコーン専門店「ヒルバレー」

久米島塩ソフト 495円
テイクアウト 486円

久米島の海洋深層水から精製された塩を振りかけた塩ソフト。濃厚でクリーミーなソフトが不思議とさっぱりな後味に変化！ぜひご賞味ください。



キッチンカー ベトナム料理「NGON NGON」

久米島アーサの沖縄フォー 1,000円
テイクアウト 1,000円

NGON NGONオリジナルのフォースープに久米島アーサと沖縄そばを入れた新感覚の沖縄ヌードル！



鉄板酒場「食炒音（クッチャネ）」

久米島赤鶏の月桃葉包み蒸し 1,480円

泡盛の酒粕を食べて育った久米島赤鶏に数種類のスパイスを合わせ、月桃葉で包みジンと蒸しあげました。ジュースで旨味のある肉質をご堪能ください。



鉄板酒場「食炒音（クッチャネ）」

久米島アーサと食炒音の美味しい中華そば 1,200円

久米島の美ら海に育まれたアーサを「食炒音の美味しい中華そば」にトッピング。昔懐かしい醤油ベースの中華そばにアーサの香りと肉肉しい自家製チャーシューがベストマッチ。



レストラン「ARIA.C」

久米島産車海老の濃厚バエリア 3,500円
テイクアウト 3,437円

久米島の新鮮ぶりな車海老を使ったオリジナルのバエリア。濃厚味増たっぷりの贅沢な一品です。



ビーフ&オイスター「肉と牡蠣 市場」

久米島車海老フライとハンバーグの特製アーサのタルタル 2,288円

肉汁たっぷりのデミグラスハンバーグと贅沢に車海老フライが2尾付いた、みんな大好きなコンビネーション。爽やかなアーサのタルタルで召し上られ！



HAWAIIAN CAFE & DINING「Lanapia」

紫芋のパンケーキ 1,639円

パンケーキの間に紫芋のクリームをはさみ、久米島産のお芋を上にとッピング！



南インド料理「Kerala Kitchen」

久米島産アーサのチキンビリヤニ 1,650円
テイクアウト 1,620円

沖縄にちなみお店自慢のスパイスビリヤニに久米島産のアーサをON！ほろにがの手作りゴーヤピクルスと一緒に召し上られ！

※サービスご提供時間は、各店舗をご確認ください。

●営業時間の変更となる場合がございます。 ●掲載内容は変更の可能性がございます。 ●商品は無くなり次第終了の場合がございます。 ●掲載価格は税込です。 ●画像はイメージです。

「はいさいFESTA」とは



沖縄と非常に縁の深い川崎の地域特性と、「ラ チッタデッラ」が誇る多彩なエンタテインメント機能を活かし、沖縄県外で滅多に触れることのない本物の沖縄文化を体験できるイベントとして、2004年に誕生し、今年で21回目の開催を迎えます。たくさんの方々にご支援いただき、約20万人以上を動員するゴールデンウィーク恒例の名物沖縄イベントとなりました。当施設がある川崎市や隣の横浜市鶴見区には、昔から沢山の沖縄県出身の方々が居住し、至るところに本物の沖縄文化が根付いている、首都圏でも大変珍しい地域です。また、神奈川県川崎市と沖縄県那覇市は1996年より友好都市の関係となっており、様々な交流を通して平和と文化を育んでいます。



公式HP : <https://lacittadella.co.jp/lp/haisai/>



「ラ チッタデッラ」施設外観

「ラ チッタデッラ」について

2002年開業。イタリアのヒルタウン（丘の上の街）をモチーフに作られた「ラ チッタデッラ」は、首都圏最大級のシネコン「チネチッタ」と大型ライブホール「クラブチッタ」を中心に、ショップ&レストランや、美容・ウェルネス、ウェディングなどのサービスが集まる、楽しみいっぱいのエンタテインメントの街です。

■ 「ラ チッタデッラ」公式HP <https://lacittadella.co.jp/>

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社 チッタ エンタテインメント 担当：齋藤・真野

TEL : 044-223-2333 / 080-2176-3139 Mail : saito@citta-ent.co.jp