

3月8日(土) 台湾フェアステージ

- 11:00 ~ 花蓮県&熊本県・熊本市そして
(株)JR熊本シティ・スターラックス航空の皆様
との交流イベントを開催!
くまモン(予定)・ちくワン・花蓮県ゆるキャラ
"じゅーりーにいあお"初訪日!"
この日しか見れない
"花蓮県原住民パフォーマンス"も!
- 14:00 ~ 15:00 台熊友好会
- 15:00 ~ 15:30 原住民パフォーマンス
- 15:30 ~ 16:10 やまちゅう師匠
- 16:10 ~ 17:10 Shiside Avenue
- 17:10 ~ 18:00 りふりふ

花蓮徐榛蔚県知事



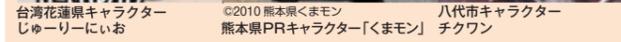
花蓮県原住民



台熊友好会



やまちゅう師匠



台湾花蓮県キャラクター
じゅーりーにいあお

©2010 熊本県くまモン
熊本県PRキャラクター「くまモン」

料理ライブクッキング

Hualien Good Sauces
花蓮好釀

参加費: 500円
定員: 各回 20名
参加者にはお弁当一つを受け取ることができ、
さらにデモ料理メーカーの500円の割引券が提供されます。



- 3/6 17:00 醤油の香るしゃぶしゃぶ
- 3/7 12:00 スパイシーシーフード和え
- 3/7 15:00 ゆずのスパイシー酢豚
- 3/7 18:00 山椒スパイシーライス
- 3/8 12:00 スパイシー大根サラダ
- 3/8 17:00 酢豚
- 3/9 12:00 ゆず香り山ゴーヤ蒸し豚
- 3/9 15:00 金針菜漬けの和えチキン

3月9日(日) ステージ(ダンス)

- 11:00 ~ 11:40 NOSAN オールスターズ
- 11:50 ~ 12:20 S T E E R
- 12:30 ~ 13:10 肥後魂
- 13:20 ~ 13:50 PRODUCT
- 14:00 ~ 14:40 NOSAN オールスターズ
- 14:50 ~ 15:20 Grow-Up!
- 15:20 ~ 15:30 くまモン(予定)
- 15:30 ~ 16:10 マジックドラゴン
- 16:20 ~ 16:50 ZUMBA キッズ
- 17:00 ~ 17:40 りふりふ

※内容は変更となる場合があります。

マジックドラゴン



Grow-Up!



NOSAN オールスターズ

肥後魂

TAIWAN FESTIVALS
SUSTAINABLE
HUALIEN
台湾 永續花蓮



航空券や
豪華台湾グッズが当たる
抽選会を開催!!

2025
3/6(木) ~ 3/9(日)

時間
3/6(木)▷16:00~20:00 3/7(金)▷10:00~20:00
3/8(土)▷10:00~20:00 3/9(日)▷10:00~19:00
場所
アミュひろば (熊本駅白川口駅前広場)

入場
無料

特賞

スターラックス航空
"熊本発~台北行
往復航空券"



イベントに関する
お問い合わせ先



金門湾
KINMEN BAY

☎ 03-5972-1380

日本語: arisa0615@kinmenbay.co.jp

中国語・台湾語: eric_yeh@kinmenbay.co.jp



【主催】花蓮県政府、株式会社 JR 熊本シティ 【後援】熊本県、熊本市 【協賛】スターラックス航空

豪華景品が当たるチャンス!

購入金額3000円ごとに、一回抽選可能!

《抽選会場》アミュプラザくまもと6F 特設会場「楽川」

特賞	スターラックス航空「熊本発~台北行 往復航空券」	2名
一等賞	大同電鍋	8名
二等賞	花蓮金醬賞セット	12名
三等賞	花蓮プレミアムセット	12名
四等賞	花蓮お茶セット	20名
五等賞	花蓮お菓子セット	40名
六等賞	DIY 嘟嘟熊風鈴	50名
ラッキー賞	東台湾ドリンクホルダー	200名

熊本

伯蜜茶

タピオカミルクティー 700円

店主が台湾で5,000杯以上のミルクティーを飲み歩き、現地で修行。台湾人が認める本格的な鉄観音茶を使用したタピオカミルクティーと、台湾で親しまれる四季青ラテをご用意。四季青ラテは、香り高い青茶とミルクの組み合わせに甘酸っぱい梅を加え、後味にふわりと広がる青茶の余韻が特徴。台湾の味をぜひご賞味ください!



熊本

Milksha 迷客夏

黒糖ミルク白タピオカ入り 700円

タピオカドリンク発祥の地・台湾で誕生した世界500店舗を突破したブランド Milksha。じっくり煮込んだ黒糖と、無添加無着色、ナチュラルな手作り白タピオカを使った、台湾でも根強い人気を誇るドリンクを是非お試しください!



VS

東京

福来小籠包

台湾小籠包 (五個入り) 700円



台湾のグルメと言ったら熱々の小籠包です。熱々のスープが溢れるぐらい入っています。どうぞ台湾の本場小籠包を堪能してください。

東京

101 美食 (886 食堂)

スペシャル魯肉飯 950円



特製の台湾角煮が入ったスペシャルルーロー飯です。本場屋台の味で台湾旅行気分が味わえます。

熊本

SHIN 華 EN

大鶏排 800円・500円(ハーフ)



台湾唐揚げ大鶏排。モモ肉を使うことで、外はカリッと中はジューシーなダージーバイになっております。

台湾高雄

幸福蛋 HAPPINESSEGG

ドラゴンフルーツ (マンゴー、グアバ、ナツメなど) 700円



台湾産のマンゴー、グアバ、ナツメなどの果物を低温で乾燥させ、化学成分や糖を一切添加せず、果物の天然風味と栄養を完璧に保ちます。果実の香りと食感を閉じ込め、純粋な自然の美味しさを楽しめる一品です。

台湾 花蓮

楽川

牛肉麵 1,000円



花蓮の有機米を使用した米麺と、濃厚なスープに漢方の香りが漂い、牛肉、ネギ、酸菜で豊かな味わいを実現。滑らかな米麺がその風味を吸収し、**伝統と革新が融合したこの料理は、健康志向の方にぴったりです。**

台湾 花蓮

一品醇

ルーロウ飯 500円



「ルーロウ飯」は台湾伝統の美食で、老舗「一品醇」の自家製醤油と香味料で煮込んだ豚肉と白ご飯と一緒に提供します。花蓮の風味豊かな一品で、**庶民的な美味しさがあり、台湾の夜市や飲食店で愛されています。**

台湾 花蓮

原生好物

マーガオ焼肉 1,000円



マーガオ焼肉は、台湾原住民の風味を取り入れた料理で、馬告(山胡椒)で漬けた豚肉をカリッと焼き上げ、独特の柑橘の香りと微かな辛味が特徴です。ご飯やお酒、生野菜と相性抜群で、**花蓮グルメの一つです。**

台湾 花蓮

富里農協

黒玄米酢 2,000円



自然農法で栽培された花蓮県富里郷の黒玄米を使用して醸造しています。最も原始的かつ純粋な製法で、米麹を発酵させて造られた濃厚な風味を楽しめます。多くの有機酸を含み、料理や健康飲料の調合に適しています。

台湾 花蓮

鈺輝食品

皮剥き唐辛子鶏スープ 500円



台湾の伝統料理「剥皮辣椒雞湯」は、**鶏肉と剥皮辣椒を使った微辛の濃厚スープで、体が温まり食欲をそそります。**透明で層のあるスープは四季を通じて楽しむことができ、台湾人の家庭の味を表現しています。

台湾 花蓮

洄瀾醬人

柚子風味皮剥き唐辛子 1,800円

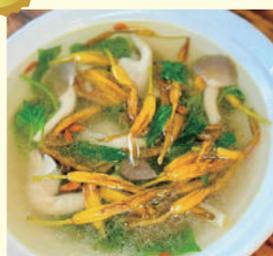


香柚糖漬の秘製醬汁は、淡い柚子の香りと豊かな芳香を融合させ、口当たりが滑らかで心地よいです。涼拌野菜や海鮮との相性が良く、**おつまみとしても風味を引き立て、清新で飽きのこない味わいを提供します。**

台湾 花蓮

熊鷹農園

金針スベアリアブスープ 700円



金針排骨湯は、台湾の定番家庭料理です。排骨(豚のスベアリアブ)と花蓮特産品である金針花(デイリリー)をじっくり煮込み、滋味深く栄養満点のスープに仕上げました。四季を通じて楽しめる家庭の味です。

台湾 花蓮

欣緑農園

豆腐乳のパンケーキ 500円



伝統的な豆腐乳の塩味と風味をふわふわのパンケーキの甘さと組み合わせ、独特な塩味と甘味のバランスを創り出します。豆腐乳の発酵香がパンケーキのミルクレーンな香りと調和し、**古き良き味わいを楽しめる一品です。**

東京

東台湾セレクト

鶏肉飯 (ジーロウファン) 700円



鶏肉飯(ジーロウファン)は、台湾の夜市や食堂でよく見られる料理で、塩茹でした鶏肉を細かくほぐし、ご飯に乗せ、特製の甘辛いタレをかけて食べます。**忙しい日常でも手軽に楽しめる、心温まる一品です。**

東京

東台湾セレクト

台湾麺線 (台湾そうめん) 800円



麺線(めんせん)は、台湾独自の細麺を使用し、鯉出汁の効いたとろみスープで煮込んだ料理です。日本の素麺によく似ており、**深い旨味と香りが特徴です。寒い季節にぴったりの、心温まる台湾のソウルフードです。**