

2025年タヒチNo1のプロダンスグループがゲスト出演！！  
武蔵小杉がタヒチに染まる3日間！

## 「Tahiti Festa 2025 Musashikosugi」開催

9月13日(土)～9月15日(月・祝) 会場：こすぎコアパーク・グランツリー武蔵小杉



日本国内においてタヒチ全般のプロモーションを行っている株式会社タヒチプロモーション(代表取締役：大石 暢)は、2025年9月13日(土)～15日(月・祝)の3日間「Tahiti Festa 2025 Musashikosugi」を開催します。2011年～2019年はお台場にて開催し、2022年からは9月シルバーウィークに武蔵小杉・ゴールデンウィークには横浜で開催し、2024年は15万人以上が来場しました。そして2025年シルバーウィークも毎年大好評を博している武蔵小杉(こすぎコアパーク・グランツリー武蔵小杉)での開催となります。今年には2025年タヒチNo1のダンスグループTEVA I TAI(テヴァ イ タイ)のゲスト出演が決定！タヒチを代表するアーティストのステージをはじめ、国内有数のタヒチアンダンスグループによる圧巻のステージ、現地から来日の職人による伝統工芸品からタヒチ直輸入商品の販売を行うなど、子供から大人まで楽園タヒチの雰囲気を楽しめる入場無料のイベントです。

※記載の情報は予告なく変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社タヒチプロモーション 担当:江藤

TEL:045-321-0693 FAX:045-321-0624 E-mail:info@tahiti.co.jp

※掲載内容は予告なく変更となる場合がございます。ご取材の際は上記にお問い合わせください。

## ■ イベント概要

### 「Tahiti Festa 2025 Musashikosugi」

**開催日程**：2025年9月13日(土)～15日(月・祝)

**開催時間**：10:00～20:00(予定)

**場 所**：こすぎコアパーク・グランツリー武蔵小杉

**料 金**：入場無料

**実施内容**：タヒチアンダンスショー／ライブ

タヒチ関連販売ブース／PRブース／キッチンカーなど

**主 催**：タヒチプロモーション

**共 催**：武蔵小杉エリアプラットフォーム

**特別協賛**：グランツリー武蔵小杉

**協 賛**：タヒチ観光局／エア タヒチ ヌイ

コカ・コーラ ボトラーズジャパン株式会社

## ■ Tahiti Festaとは？

Tahiti Festaは2008年から始まった南太平洋最後の楽園「タヒチ」をコンセプトにした入場無料でどなたでも1日中楽しめる国内最大級の南国「タヒチ」のイベントです。過去開催での来場者数は累計200万人を超え、多くの方々にご来場いただいております。ステージでは来日ゲストや国内有数のタヒチアンダンスグループがステージを繰り広げます。ブースではタヒチ伝統工芸品やタヒチ産モノイオイル・黒真珠などの魅力的なタヒチグッズをお買い求めいただけます。子供から大人まで楽園タヒチの雰囲気をお楽しみ頂けるイベントです。



※記載の情報は予告なく変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社タヒチプロモーション 担当:江藤

TEL:045-321-0693 FAX:045-321-0624 E-mail:info@tahiti.co.jp

※掲載内容は予告なく変更となる場合がございます。ご取材の際は上記にお問い合わせください。

## ■ 来日ゲストステージ

### 2025年タヒチNo1グループ「TEVA I TAI」 2018年以来の待望の来日！

タヒチを代表する名門ダンスグループ TEVA I TAI が、2018年以來ついに日本へ！本場の圧倒的な迫力と繊細な美しさを併せ持つステージは、たくさんの人々を魅了してきました。2025年 Heiva i Tahiti では、最高峰部門 Hura Tau で見事第1位を獲得。名実ともに2025年のNo1グループとなりました。伝統と革新が融合したそのパフォーマンスは、まさにタヒチアンダンスの真髄です。息をのむほどのコスチューム、美しい音楽、そして魂を揺さぶる踊り。この貴重な瞬間を、日本でぜひ体感してください。



### ヴォーカリスト Teiva LC (テイヴァエルシー)

美しい歌声で伝統的なタヒチアンナンバーを披露する「Teiva LC」。タヒチはもちろん、世界中で公演やライブを行い、絶大な人気を誇るヴォーカリストです。昨年につき、Tahiti Festaにゲスト出演が決定しました。今年もTe Ra KYOKOコラボステージや日本人ダンサーとのコラボ曲もお楽しみいただけます。ぜひ、Teiva LCの歌声に酔いしれてください！



※記載の情報は予告なく変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社タヒチプロモーション 担当:江藤

TEL:045-321-0693 FAX:045-321-0624 E-mail:info@tahiti.co.jp

※掲載内容は予告なく変更となる場合がございます。ご取材の際は上記にお問い合わせください。

## ■ゲストステージ

### Te Ra KYOKO(テ・ラ キョウコ)

幼少の頃からクラシックバレエなどを習い、舞踊歴20年以上のキャリアを持つ。タヒチアンダンスエクササイズの考案者でもあり、現在はタヒチアンダンススタジオ「オリタヒチ」の主宰を務めるほか、本場タヒチの大会「Heiva I Tahiti 2019」に現地グループO TAHITI Eの一員として出演し、総合優勝を獲得するなど、国内外問わず活躍の場を広げています。9月15日(日)に、来日ゲスト TeivaLCとのコラボステージでイベントを大いに盛り上げます。



## ■タヒチアンダンスステージ

### 日本を代表するタヒチアンダンスグループ50組約1000名が大集結！

日本国内で活躍するタヒチアンダンスグループが迫力のステージをお届けします。関東を中心に50組約1000名のタヒチアンダンサーが参加。迫力溢れるステージをお楽しみいただけます。



STAGE SCHEDULE																			
9/13(土)		9/14(日)				9/15(月祝)													
コアパークステージ		グランプリステージ		コアパークステージ		グランプリステージ		コアパークステージ											
11:00 TAHITI NUI	11:00 Many Aloha Hula	11:00 NA MAMA O LAHOU Makanae	11:30 OI O'S TAHITI ~happy dance~	11:30 OI Ho'u Tahiti	11:00 OI Tahiti Tiare Ora	11:30 "TEHANI" with "Kawakawa"	12:10 Te Poe Uira Nui	12:40 Te Hui Taparua	12:40 NATI TUPU	12:00 Nounakino TahitiMene	12:40 Hui Maa'o TAHITI MANA	12:40 Maerua Tahitian Dance Hula	12:00 Studio Malahini						
11:50 Teiva LC	12:30 Apuaroa	12:30 Raitao	12:40 HOAIAVERO	13:00 Teiva LC	13:50 TEVA I TAI	13:00 Hui Maa'o TAHITI MANA	13:10 Apuaroa	13:30 TE HINARAI'S girl	13:30 Teiva LC	13:50 TEVA I TAI	14:00 BAHIANA	14:00 TAHAT	14:00 YOSHIO TAHITI DANCE STUDIO	14:20 Aloha Beauty Hula Group OI Ho'u Tahiti	14:20 Hui Nui & Figanie api	14:20 Hui Nui & Figanie api	14:20 HUI TAMA O TAHITI TGA	14:40 Hivewani	
14:30 AREMI TAHITI	14:10 Hui Maa'o TAHITI MANA	14:10 Hui Maa'o TAHITI MANA	14:10 Hui Maa'o TAHITI MANA	14:10 Hui Maa'o TAHITI MANA	14:10 Hui Maa'o TAHITI MANA	14:30 AREMI TAHITI	14:30 AREMI TAHITI	14:30 AREMI TAHITI	14:30 AREMI TAHITI	14:30 AREMI TAHITI	14:30 AREMI TAHITI	14:30 AREMI TAHITI	14:30 AREMI TAHITI	14:30 AREMI TAHITI	14:30 AREMI TAHITI	14:30 AREMI TAHITI	14:30 AREMI TAHITI	14:30 AREMI TAHITI	14:30 AREMI TAHITI
15:00 TEVA I TAI	15:00 TEVA I TAI	15:00 TEVA I TAI	15:00 TEVA I TAI	15:00 TEVA I TAI	15:00 TEVA I TAI	15:00 TEVA I TAI	15:00 TEVA I TAI	15:00 TEVA I TAI	15:00 TEVA I TAI	15:00 TEVA I TAI	15:00 TEVA I TAI	15:00 TEVA I TAI	15:00 TEVA I TAI	15:00 TEVA I TAI	15:00 TEVA I TAI	15:00 TEVA I TAI	15:00 TEVA I TAI	15:00 TEVA I TAI	15:00 TEVA I TAI
15:30 TEVA I TAI	15:30 TEVA I TAI	15:30 TEVA I TAI	15:30 TEVA I TAI	15:30 TEVA I TAI	15:30 TEVA I TAI	15:30 TEVA I TAI	15:30 TEVA I TAI	15:30 TEVA I TAI	15:30 TEVA I TAI	15:30 TEVA I TAI	15:30 TEVA I TAI	15:30 TEVA I TAI	15:30 TEVA I TAI	15:30 TEVA I TAI	15:30 TEVA I TAI	15:30 TEVA I TAI	15:30 TEVA I TAI	15:30 TEVA I TAI	15:30 TEVA I TAI
16:00 TEVA I TAI	16:00 TEVA I TAI	16:00 TEVA I TAI	16:00 TEVA I TAI	16:00 TEVA I TAI	16:00 TEVA I TAI	16:00 TEVA I TAI	16:00 TEVA I TAI	16:00 TEVA I TAI	16:00 TEVA I TAI	16:00 TEVA I TAI	16:00 TEVA I TAI	16:00 TEVA I TAI	16:00 TEVA I TAI	16:00 TEVA I TAI	16:00 TEVA I TAI	16:00 TEVA I TAI	16:00 TEVA I TAI	16:00 TEVA I TAI	16:00 TEVA I TAI
16:30 TEVA I TAI	16:30 TEVA I TAI	16:30 TEVA I TAI	16:30 TEVA I TAI	16:30 TEVA I TAI	16:30 TEVA I TAI	16:30 TEVA I TAI	16:30 TEVA I TAI	16:30 TEVA I TAI	16:30 TEVA I TAI	16:30 TEVA I TAI	16:30 TEVA I TAI	16:30 TEVA I TAI	16:30 TEVA I TAI	16:30 TEVA I TAI	16:30 TEVA I TAI	16:30 TEVA I TAI	16:30 TEVA I TAI	16:30 TEVA I TAI	16:30 TEVA I TAI
17:00 TEVA I TAI	17:00 TEVA I TAI	17:00 TEVA I TAI	17:00 TEVA I TAI	17:00 TEVA I TAI	17:00 TEVA I TAI	17:00 TEVA I TAI	17:00 TEVA I TAI	17:00 TEVA I TAI	17:00 TEVA I TAI	17:00 TEVA I TAI	17:00 TEVA I TAI	17:00 TEVA I TAI	17:00 TEVA I TAI	17:00 TEVA I TAI	17:00 TEVA I TAI	17:00 TEVA I TAI	17:00 TEVA I TAI	17:00 TEVA I TAI	17:00 TEVA I TAI
17:30 TEVA I TAI	17:30 TEVA I TAI	17:30 TEVA I TAI	17:30 TEVA I TAI	17:30 TEVA I TAI	17:30 TEVA I TAI	17:30 TEVA I TAI	17:30 TEVA I TAI	17:30 TEVA I TAI	17:30 TEVA I TAI	17:30 TEVA I TAI	17:30 TEVA I TAI	17:30 TEVA I TAI	17:30 TEVA I TAI	17:30 TEVA I TAI	17:30 TEVA I TAI	17:30 TEVA I TAI	17:30 TEVA I TAI	17:30 TEVA I TAI	17:30 TEVA I TAI
18:00 TEVA I TAI	18:00 TEVA I TAI	18:00 TEVA I TAI	18:00 TEVA I TAI	18:00 TEVA I TAI	18:00 TEVA I TAI	18:00 TEVA I TAI	18:00 TEVA I TAI	18:00 TEVA I TAI	18:00 TEVA I TAI	18:00 TEVA I TAI	18:00 TEVA I TAI	18:00 TEVA I TAI	18:00 TEVA I TAI	18:00 TEVA I TAI	18:00 TEVA I TAI	18:00 TEVA I TAI	18:00 TEVA I TAI	18:00 TEVA I TAI	18:00 TEVA I TAI
18:30 TEVA I TAI	18:30 TEVA I TAI	18:30 TEVA I TAI	18:30 TEVA I TAI	18:30 TEVA I TAI	18:30 TEVA I TAI	18:30 TEVA I TAI	18:30 TEVA I TAI	18:30 TEVA I TAI	18:30 TEVA I TAI	18:30 TEVA I TAI	18:30 TEVA I TAI	18:30 TEVA I TAI	18:30 TEVA I TAI	18:30 TEVA I TAI	18:30 TEVA I TAI	18:30 TEVA I TAI	18:30 TEVA I TAI	18:30 TEVA I TAI	18:30 TEVA I TAI
19:00 TEVA I TAI	19:00 TEVA I TAI	19:00 TEVA I TAI	19:00 TEVA I TAI	19:00 TEVA I TAI	19:00 TEVA I TAI	19:00 TEVA I TAI	19:00 TEVA I TAI	19:00 TEVA I TAI	19:00 TEVA I TAI	19:00 TEVA I TAI	19:00 TEVA I TAI	19:00 TEVA I TAI	19:00 TEVA I TAI	19:00 TEVA I TAI	19:00 TEVA I TAI	19:00 TEVA I TAI	19:00 TEVA I TAI	19:00 TEVA I TAI	19:00 TEVA I TAI

ステージスケジュールはオフィシャルWEBサイトをご覧ください。  
<https://tahiti.co.jp/event/tahiti-festa/>

※記載の情報は予告なく変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社タヒチプロモーション 担当:江藤

TEL:045-321-0693 FAX:045-321-0624 E-mail:info@tahiti.co.jp

※掲載内容は予告なく変更となる場合がございます。ご取材の際は上記にお問い合わせください。

## ■ 日本では貴重な品の数々！タヒチから来日のショップが登場！

フランス領ポリネシア(タヒチ)の中でも貴重な伝統工芸職人が来日します。日本では手に入らないものをお求めいただける貴重な機会です。ぜひこの機会に本場タヒチの品々に触れてみてください。

場所：グランツリー武蔵小杉2F

### Art's Ke'a

職人「Fauura Teva」が手掛ける作品は、細部にまで宿る繊細な美しさだけでなく、一つひとつに物語と魂が込められています。そこから放たれる温かなエネルギーや独自の物語性は、人々に大切なメッセージを届け、心に深く響きます。まるで奇跡のような一期一会の出会いをご体験いただけます。ぜひ会場にて、Fauura Tevaの作品が織りなす唯一無二の世界を感じてください。



### Kauari Anga Ere

古くから受け継がれてきた伝統的な製法と、アーティスト自身の独創的な感性が融合した職人「vainui」の作品たち。鮮やかな色彩と、タヒチの豊かな自然が放つ生命力に満ちあふれた表現は、観る者の心を強く惹きつけます。彼女の作品に直接触れることで、心躍るかけがえのない体験をお楽しみいただけます。



## ■ ライアテア島の高校生が来日！タヒチの特産品をPR & 販売

### Lycée des Îles Sous-le-Vent (リーワード諸島高校)

フランス領ポリネシア・ライアテア島にある Lycée des Îles Sous-le-Vent (リーワード諸島高校) の生徒たちが、タヒチフェスタに参加いたします。タヒチを代表する特産品をPR・販売し、次世代を担う若者として、未来のタヒチの可能性を力強く発信します。どうぞ生徒たちの取り組みにご注目いただき、楽園タヒチの魅力を存分にご体感ください。



場所：グランツリー武蔵小杉2F

※記載の情報は予告なく変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社タヒチプロモーション 担当:江藤

TEL:045-321-0693 FAX:045-321-0624 E-mail:info@tahiti.co.jp

※掲載内容は予告なく変更となる場合がございます。ご取材の際は上記にお問い合わせください。

## ■タヒチ生まれの様々なアイテムが手に入る！イベントショップ！

### Monoï de Tahiti

南太平洋の楽園、タヒチで古くから愛されてきた伝統の美容オイル、モノイオイル。このオイルは、上質なココナッツオイルに、タヒチの花々を漬け込んで作られました。これからの乾燥しやすい時期にも負けないしっとりとした潤いを与えます。モノイオイルのベースとなるココナッツオイルには、オメガ脂肪酸やビタミンEが豊富に含まれています。これらの成分が肌や髪乾燥を防ぎ、深い潤いを与えてしっとりなめらかな状態へと導きます。紫外線でダメージを受けた後の集中ケアにも最適です。さらに、エイジングケアとしてもおすすめです。豊富なビタミンEが乾燥や肌荒れから肌を保護し、若々しい輝きをサポートします。花々やフルーツの甘く優雅な香りをまとい、肌と心に潤いを与えます。

場所：グランツリー武蔵小杉2F



### Tahiti Festa 2025 Musashikosugi 限定Tシャツ

毎年完売してしまう人気のTシャツを4色展開、数量限定でご用意します。

タヒチ文化において、太陽は「マナ」と呼ばれる神聖な生命力の源と考えられています。

生命力、再生、そして繁栄を象徴した「太陽」。夜が明けるたびに昇る太陽のように、困難を乗り越え、新たな始まりを迎える力強さを表した、「命」をテーマにデザインしたTシャツです。

場所：グランツリー武蔵小杉2F



※記載の情報は予告なく変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社タヒチプロモーション 担当:江藤

TEL:045-321-0693 FAX:045-321-0624 E-mail:info@tahiti.co.jp

※掲載内容は予告なく変更となる場合がございます。ご取材の際は上記にお問い合わせください。

## TAHITI ART PAREO

唯一無二のタヒチアートは、タヒチの熟練した職人が、一枚一枚手作業で丁寧に染め上げたアート作品です。パレオに描かれるのは、きらめく海、優しく咲き誇る花々、そしておおらかにそびえる聖なる山々といったタヒチの壮大な自然。これらのモチーフは、タヒチの神話や伝説、そして人々の温かい暮らしの物語を象徴しています。手染めならではの鮮やかな色彩と繊細な筆致が、タヒチの息吹をそのままに表現しており、すべてのパレオが世界に一つだけのデザインとなっています。



### 日本初お披露目となる「ロングパレオ」も登場

ロングパレオは、衣装に使用しても華やかで。その丈の長さを活かし、ガウンのように着こなしたり、インテリアとしてお部屋の雰囲気を一変させたりと、アイデア次第で様々な表情を見せてくれます。

場所：グランツリー武蔵小杉2F

## ■タヒチのワイン・クラフトビールで「マヌイヤ！」(乾杯)

### VIN DE TAHITI

南国のテロワールが育む、稀有な一本。タヒチのサンゴ礁土壌が育んだ、ミネラル豊富なオーガニックワイン。2025年5月に開催された「Tahiti Fsta 2025 YOKOHAMA」にて日本で初披露となりましたが、その味わいに既に複数の店舗様にて取り扱いいただいている大変珍しいワインです。

### AMPHORE (アンフォール)

オーク樽とテラコッタ樽で、合わせて12か月もの熟成を重ねたワイン。グラスに注ぐと、上品なローストシトラスのアロマが華やかに広がり、口に含めば、研ぎ澄まされたフレッシュさが軽やかに舞い踊ります。このワインの真髄は、サンゴ由来のミネラル感が織りなす、奥深く複雑な余韻。他のどこにもない、唯一無二の味わいを創造しています。年間わずか400本しか造られない、奇跡のような一本です。



### CLOS DU RECIF (クロデュレシフ)

オーク樽とステンレスタンクで丁寧に熟成された、バランスの取れたワイン。ローストされたシトラスの品の良い香りが心地よく、軽やかな飲み口の奥には、繊細なオークのニュアンスと、この土地ならではのミネラル感が秘められています。サンゴ礁のテロワールがもたらす深い奥行きと、複雑な風味が、忘れられない一杯を演出します。

場所：グランツリー武蔵小杉2F こすぎコアパーク ドリンクブース

※記載の情報は予告なく変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社タヒチプロモーション 担当:江藤

TEL:045-321-0693 FAX:045-321-0624 E-mail:info@tahiti.co.jp

※掲載内容は予告なく変更となる場合がございます。ご取材の際は上記にお問い合わせください。

## クラフトビール「HOA」

HOA は、フランス領ポリネシア・パペーテにある本格的な独立系クラフトビール醸造所「Brasserie Hoa」で誕生しました。ポリネシアの美しい自然「フェヌア」からインスピレーションを受け、地元で醸造・販売されています。HOAのビールは、職人の情熱によって毎週丁寧に醸造され、ポリネシア全土へ届けられる特別な一杯。ロゴに描かれたウクレレは、音楽と社交の象徴。醸造所では、ライブ演奏や展示会など、アーティストが自由に表現できる場としても親しまれています。

南国タヒチの空気を感じるHOAのクラフトビールを、ぜひお楽しみください！

公式サイト：<https://www.hoa.pf/>

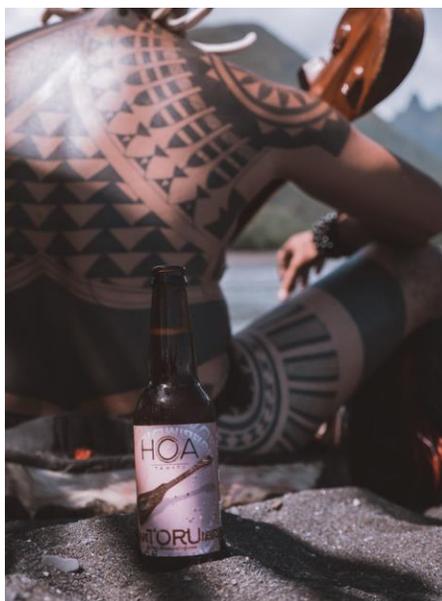
## PIA IPA (ピアアイピーエー)

力強くバランスのとれたホップが、当社のIPAに心地よい苦味とフルーティーな香りを与えています。モルトは丸みとバランスをもたらし、口当たりは非常に滑らか。さらに、リヨン国際ビールコンペティションでの受賞歴を持ち、その品質が世界的に認められています。タヒチ産ならではの風味を存分に楽しめる一杯です。

## TORU (トル)

ベルギー風のトリプルスタイルで、モルトのコクとキャラメル、ドライフルーツの甘みが広がる贅沢な味わい。タヒチ産ジンジャーのスパイシーなアクセントが加わり、心地よい余韻を残します。奥深い風味をじっくり楽しめる一杯。

**場所：グランツリー武蔵小杉2F こすぎコアパーク ドリンクブース**



※記載の情報は予告なく変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社タヒチプロモーション 担当:江藤

TEL:045-321-0693 FAX:045-321-0624 E-mail:info@tahiti.co.jp

※掲載内容は予告なく変更となる場合がございます。ご取材の際は上記にお問い合わせください。

## O.Preje by Onishi Pearls

その多くがタヒチで採れる黒蝶真珠。色合いと光沢、形は、一つ一つが美しい個性を持っています。身近にお使いいただけるシンプルデザインのプチプライスからファッションを引き立てるジュエリーまで幅広くご提案いたします。

**場所：グランツリー武蔵小杉2F**



## LOCAL MOTION

LOCAL MOTIONブランドはココナッツパームの木をトレードマークにサーフブランドとしての成功を遂げました。NATURAL&COMFORTBLEのベースはそのままに心地よいRELAXスタイルを提案。シンプルの中に鮮麗されたエッセンスを盛り込んだ飽きのこないラインナップ。サーフィン発祥の地で世界的なスポーツ大会のサーフィン競技の会場の記憶も新しい「タヒチ」。今回Tahiti FestaでもLOCAL MOTIONの商品をお求めいただけます。

**場所：グランツリー武蔵小杉1F**



## タヒチ観光局

タヒチの現地情報やタヒチツアーのご紹介などタヒチの観光についてのご案内をいたします。

**場所：グランツリー武蔵小杉2F**



## かながわパラスポーツコーナー

すべての人が、自分の運動機能を活かして、同じように楽しみながらスポーツを「する」、「観る」、「支える」こと、「かながわパラスポーツ」の紹介・体験コーナーです。気軽にできるスポーツを体験してみませんか？

**場所：こすぎコアパーク**



※記載の情報は予告なく変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社タヒチプロモーション 担当:江藤

TEL:045-321-0693 FAX:045-321-0624 E-mail:info@tahiti.co.jp

※掲載内容は予告なく変更となる場合がございます。ご取材の際は上記にお問い合わせください。

## ■タヒチアドリンクとともに楽しめるキッチンカーが登場！

こすぎコアパーク会場ではステージの他にもタヒチのドリンクブースに加え、キッチンカーが毎日3店舗参加します。タヒチNo1のヒナノビールやワインVIN DE TAHITI・クラフトビールHOAと共に心地よい空間でタヒチを味わいませんか？

場所：こすぎコアパーク

### タヒチアドリンク (ヒナノビール・クラフトビールHOA・タヒチワイン VIN DE TAHITI)



### Re;st

横浜で店舗を構えるRe;stがキッチンカーにて登場！テレビ取材も受けたことのある1番人気のガーリックシュリンプは間違いなし！是非、お試しください！



### blue terminal pig & roll

横浜の人気カフェ blue terminalのキッチンカー！横浜中央卸売市場から仕入れた新鮮なマグロとサーモンのポキボウル、チュロスを販売！



### FOOD TRUCK SHINCA

サクッとモチっとジューシーなモチコチキン！SHINCAこだわりのタレに48時間漬けたチキンは、ビールやご飯によく合います◎



※記載の情報は予告なく変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社タヒチプロモーション 担当:江藤

TEL:045-321-0693 FAX:045-321-0624 E-mail:info@tahiti.co.jp

※掲載内容は予告なく変更となる場合がございます。ご取材の際は上記にお問い合わせください。