

川崎の複合商業施設『ラ チッタデッラ』にて、沖縄を楽しめるグルメフェアがやってきた！

今年は、うるま市の推しグルメと恒例の久米島グルメを堪能できる

はいさいFESTA連動企画『沖縄フェア』開催！

開催期間：2025年4月14日(月)～5月18日(日)

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：美須アレッシェンドロ)では、**2025年4月14日(月)～5月18日(日)**の期間、施設内にある飲食店21店舗にて、沖縄産の食材を使ったフェア「沖縄フェア」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2025年5月3日(土)～6日(火・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。

沖縄の豊かな恵みを堪能できるグルメフェア「沖縄フェア」概要



ラ チッタデッラの各飲食店に、沖縄の大自然が育んだ絶品グルメが大集結！今年の沖縄フェアでは、新たに「うるま推しグルメ」が登場。沖縄・うるま市の厳選食材を使用した特別メニューをお楽しみいただけます。

さらに、毎年大好評の「久米島グルメ」もラインアップ！ここでしか味わえない、沖縄至極の味わいをぜひご堪能ください。

【期間】2025年4月14日(月)～5月18日(日) 35日間

【提供店舗】ラ チッタデッラの飲食店21店舗42メニュー

【うるま推しグルメ】16店舗18メニュー

うるま市の特産品には、濃厚な甘みともっちり食感が楽しめる「アップルバナナ」、鮮やかな黄金色と濃厚な甘さが特徴の「黄金芋」があります。この黄金芋を食べて育ったブランド豚「うるまの海ぶた」は、一般の豚と比べてビタミンB1が約2倍！さらに、沖縄の定番食材である「ゴーヤー」や「青パパイヤ」など、うるま市の食材を活かしたアレンジメニューをご提供いたします。

【久米島グルメ】21店舗25メニュー

大自然に囲まれた離島・久米島。日本一の生産量を誇る「車海老」は、水深約600mから汲み上げた海洋深層水で育てられ、甘みが特徴です。島の恵みを受け、泡盛の酒粕で育った旨味の強い「赤鶏」や、年間わずか4～5頭しか出荷されない希少なブランド牛「久米島結牛」も登場します。また、沖縄の美しい海で生まれた「アーサ」「もづく」「海ぶどう」も、香り豊かな味覚として楽しめます。フルーツや調味料に至るまで、久米島産にこだわった料理を、ぜひご堪能ください。

【うるま市のご紹介】

沖縄本島中部の東海岸に位置し、「さんごの島」という意味を持つ沖縄の言葉「うるま」から名付けられたうるま市。コバルトブルーの海に囲まれた景観の見事な島々、世界遺産の勝連城跡をはじめ歴史的な遺産も点在し、エイサーや闘牛など古くからの芸能や文化が多く残る地域として知られています。



【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。夏季限定で羽田-久米島間の直行便も運航。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。



【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・谷田部

TEL：044-223-2333 / 080-2176-3139(齋藤) Mail：tenant-pr@citta-ent.co.jp

うるま推しグルメ一覧



洋風酒場「Amici」
クリームニョッキの黄金芋ソース 880円

濃厚な甘さの特徴とした黄金芋のペーストをクリームソースにし、ニョッキと合わせました。



ビーフ&オイスター「肉と牡蠣 市場」
うるまの海ぶたのラフテー丼 1,650円

甘い脂身が特徴の海ぶたを使用したラフテー丼。



日本酒とスローフード「銀座 方舟」
うるまの海ぶたを使った沖縄そば 1,180円

沖縄そばにうるまの海ぶたをトッピングし、当店自家製のそばつゆをぶっかけで提供いたします。



モダンインディア・スリランカ
「GINGER-SPICE GARDEN-」

沖縄そば×本格インドチキンカレーのつけそばミールズ 1,980円

沖縄そばを本格インドチキンカレーにつけて楽しむ「つけそば」と、ゴーヤーや青パパイヤなど沖縄の旬の食材をインドのレシピで仕上げたおかずと楽しむわいがけ定食。



モダンインディア・スリランカ
「GINGER-SPICE GARDEN-」
沖縄うるまの青パパイヤとゴーヤーの3種のピリ辛シトラスサラダ盛り合わせ 1,200円

沖縄うるま市の青パパイヤを使ったライムのサラダと、レモンと白胡麻の沖縄うるまのゴーヤーサラダの盛り合わせです。



キッチンカー ベトナム料理「NGON NGON」
うるまの青パパイヤのバインミー 850円

伝統的なバインミーの中に青パパイヤと人参、ハーブを甘酸っぱい魚醤ソースで和えたサラダを詰めて焼き肉、ベトナム風ハムを加えた風味豊かな1品です。



キッチンカー ベトナム料理「NGON NGON」
うるまの青パパイヤサラダ 850円

ベトナムの伝統的なサラダ「ゴイドウドウトム ディット」はシャキシャキした青パパイヤ、茹でエビ、豚肉、香辛料を合わせた1品。うるま市の青パパイヤを使用しさらにフレッシュな味わいを楽しめます。



九州酒場「つくし」
うるまもすくの生うにとろろ 1,280円

うるまのもすくに生うにとろろをトッピングしたおつまみにもぴったりな一品。もすくのシャキシャキとした味わいは産地直送ならではの！



鉄板酒場「食炒音(クッチャネ)」
うるまの海ぶた内巻きおにぎり(2個) 1,360円

うるまの海ぶたで食炒音人気の肉巻きおにぎりを包み焼き上げました！豚肉の脂の旨味がお米に染み込み「完全においしい」おにぎりの完成です。



テイクアウトショップ「kebab KING」
ゴーヤートッピングケバブとビールセット 1,300円

うるまで育ったゴーヤーがトッピングされたケバブカップとビールのセット、スパイシーなケバブとゴーヤーの苦さにビールがベストマッチ。



チーズバル
「La Petite Fromagerie ~小さなチーズの店~」
チーズ5種うるまのピクね〜!セット 1,250円
(テイクアウト1,200円)

うるまのピクとは、うるま産のお野菜で作ったピクルスです。うるまのピクにあったチーズを5つセレクトしております。



韓国料理&BBQ「ヘゴッパヨ」
沖縄チゲそば 1,580円

当店大人気のスンドゥブチゲと沖縄そばのコラボレーション！津島島の小麦を使用した沖縄そばがスープとベストマッチ！



かき氷「白熊堂」
うるま黄金芋の大学芋風かき氷 2,000円

天然水使用。ほくほく感と強い甘みが特徴の黄金芋のソースと大学芋風ソースのかき氷。ほってりおいも感と、深みのあるあまじょっぱい味わい。



HAWAIIAN CAFE & DINING「Lanapia」
アップルバナナのアサイーボウル 1,520円

大人気のアサイーボウルにうるまのアップルバナナをトッピング！モチモチした食感のアップルバナナ、アサイー、グラノーラをお楽しみください。



レストラン「ARIA.C」
黄金芋のスイートポテト 500円

うるま市の黄金芋を使用したなめらかなスイートポテトです。食材の味を引き出したスイーツです。



スーパーマーケット・バー「アジフクラビ」
パッションフルーツとインドバナナチップスセット 1,650円(テイクアウト1,620円)

うるまのパッションフルーツを載せたオリジナルドリンク。甘くないインドのバナナチップスとのセットですっきり爽やかに！



ココナッツ専門店「クマココ」
アップルバナナのココナッツミルクシェイク 880円

フレッシュなアップルバナナとココナッツミルクの相性が抜群！クリーミーで濃厚な味わいがやめられない！

【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・谷田部

TEL : 044-223-2333 / 080-2176-3139(齋藤) Mail : tenant-pr@citta-ent.co.jp

※画像はイメージです。 ※表記は税込です。

久米島グルメ一覧



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。



ハンバーグ&ステーキ「アルカサル」
久米島車海老のガーリックシュリンプ 1,320円
久米島産の車海老を当店人気のガーリックシュリンプにしてみました！ぜひご賞味ください。



韓国料理&BBQ「ベゴッパヨ」
久米島のもずくキムチ 780円
久米島産のもずくを秘伝のキムチの素で和えました！おかずにもおつまみにも最適です！



チーズバル
「La Petite Fromagerie ~小さなチーズの店~」
久米島の塩で頂くカプレーゼ 1,100円
やわらかく仕上げた牛肉とデンマーク産モッツァレラのカプレーゼ。久米島のお塩でお楽しみください。



南インド料理「Kerala Kitchen」
久米島産アーサのチキンピリヤニ 1,870円
(テイクアウト1,836円)
沖縄にちなんでお店自慢のスパイスピリヤニに久米島産のアーサをON！手作りピクルスと一緒に召し上げ！



九州酒場「つくし」
久米島赤鶏の子キン南蛮 1,280円
リピート率No.1の人気メニュー「チキン南蛮」を、フェア限定で久米島産赤鶏を使用してお提供いたします。弾力があり、しっかりとしたジューシーな肉質をぜひ一度ご賞味ください。



モダンインドア・スリランカ
「GINGER-SPICE GARDEN」
ヒマラヤブラックソルトと黒胡椒香る、
久米島車海老のタンドール窯焼き 1,200円
久米島産の車海老をミネラルたっぷりのヒマラヤ岩塩と黒胡椒でシンプルに、ナンを焼くタンドール窯でジューシーに焼き上げます。



イタリア料理
「イル・パチョッコ」
久米島産赤鶏の香草マリネ炭火焼き 2,640円
久米島産赤鶏は大自然の中でストレスなく育った絶品。当店自慢の炭火焼きでじっくり焼き上げたジューシーで味わい深いおいしさです。



キッチンカー ベトナム料理「NGON NGON」
久米島アーサのフォー 1,150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！



キッチンカー ベトナム料理「NGON NGON」
アーサ入り豚の串焼肉 450円
ベトナムの定番料理をアーサでアレンジしました。アーサの海の香りが豚肉のうまみと相性抜群！焼き上がりはジューシーな仕上がります。



ビーフ&オイスター「肉と牡蠣 市場」
久米島海ぶどうのカクテルオイスター食べ比べ 1,700円
その日仕入れた新鮮な生牡蠣に久米島の海ぶどうと南国のパッションフルーツを組み合わせた沖縄を感じる一品。



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！



レストラン「ARIA.C」
久米島車海老のバエリア 3,500円
久米島の新鮮ぶりぶりの車海老を使ったオリジナルのバエリア。濃厚味噌たっぷりの贅沢な一品です。



鉄板酒場「食炒音(クツチャネ)」
久米島アーサと食炒音の美味しい中華そば 1,280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。



鉄板酒場「食炒音(クツチャネ)」
久米島赤鶏の鶏ハム桃葉包み 1,380円
赤鶏に数種類のスパイス&ハーブを加え月桃葉で包み低温調理。しっかりとした肉質をしっかりと仕上げ旨味を閉じ込め表面を炙ったパリッとジューシーな味わい。



洋風酒場「Amici」
久米島車海老のカルパッチョ盛り合わせ 1,480円
Amici自慢の定番カルパッチョに、旨みたっぷりの久米島産車海老を合わせました。新鮮な素材が織りなす贅沢な味わいを、さっぱりとお楽しみください。

※画像はイメージです。 ※表記は税込です。

【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・谷田部

TEL : 044-223-2333 / 080-2176-3139(齋藤) Mail : tenant-pr@citta-ent.co.jp

久米島グルメ 一覧



洋風酒場「Amici」

久米島車海老のカッペリーニ 1,680円
冷製トマトソースとカッペリーニをあわせ、醬汁に久米島車海老を使用しました。



サラダ専門店「ファーマーズテーブル マザー」
海ぶどうともずく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
海ぶどうともずくをたっぷり使ったサラダ。アーサをわさびのドレッシングでお召し上がりください。



テイクアウトショップ「Kebab KING」
久米島ビールとおつまみケバブ 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！



スーパーマーケット・バー「アジフクラビ」
ごろごろマンゴーラッシー 1,100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美味しさに。



かき氷「白熊堂」

久米島黒糖の黒みつきかき氷 2,000円
天然氷使用。久米島産黒糖で作る自家製黒みつきと特製ミルクのかき氷。わらび餅、あずき、最中、きな粉をトッピングした和テイストの味わい。



グルメポップコーン専門店「ヒルバレー」
久米島産紅芋ソフト 605円
(テイクアウト594円)
ミルク感たっぷりのソフトクリームに、久米島産の濃厚な紅芋ジャムで味をお楽しみください。



HAWAIIAN CAFE & DINING「Lanapia」
紫芋のバンケーキ 1,650円
バンケーキの間に紫芋のクリームをはさみ、久米島産のお芋の上にトッピング！



ココナッツ専門店「クマココ」
海ぶどうココナッツアイス 780円
新食感の久米島海ぶどう×クマココ特製ココナッツアイスのクセになる味わいをお楽しみください。

うるまも久米島もどちらも楽しめるスペシャルメニュー



ピッツェリア&グリル ナポリスタイル 「PIZZA SALVATORE CUOMO & GRILL」 イタリアン×沖縄はいさいブッフェ

平日 ¥2,200、土日祝 ¥2,750

イタリアンと沖縄料理を融合させた期間限定ブッフェ。

※平日は11:00～14:30、土日祝日は11:00～15:00までのご提供となります。

※お子様料金がございます。

※ブッフェのご利用時間は90分制とさせていただきます。

※営業時間は変更となる場合がございます。
※店舗により、席料やお通し代が発生する場合がございます。
※メニューの提供時間や条件については、各店舗へ直接お問い合わせください。

- 掲載内容は予告なく変更となる場合がございます。
- 商品は在庫がなくなり次第、販売終了となる場合がございます。
- 掲載価格はすべて税込みです。
- 画像はイメージです。

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社 チッタ エンタテイメント 担当：齋藤・真野・谷田部

TEL : 044-223-2333 / 080-2176-3139(齋藤) Mail : tenant-pr@citta-ent.co.jp



沖縄グルメを半額で楽しめる特別メニューが週替わりで登場！

ラ チッタデッラの公式SNS(Instagram/X)をフォローでうるまの名産食材を使った限定メニューを半額でご提供いたします。*なくなり次第終了

さらに、**#うるま推しグルメ**とつけて感想を投稿すると豪華賞品が当たるチャンスもご用意いたします。

スタンプラリー

沖縄のお土産など豪華賞品をゲット！！

沖縄フェアメニューを食べてスタンプを3つ貯めると、チッタ厳選沖縄お土産や映画のチケットなどが当たるガラポン抽選会に参加できます。詳しくは、はいさいFESTA公式HPをご覧ください。



「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22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・谷田部

TEL : 044-223-2333 / 080-2176-3139(齋藤) Mail : tenant-pr@citta-ent.co.jp