

川崎の複合商業施設「ラ チッタデッラ」にて ココナッツ専門店『クマココ』主催 ココナッツフェア開催 フィリピン共和国大使館とのコラボブースも登場！

開催期間：2024年7月19日(金)～9月1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：美須アレッサンドロ)では、施設内に店舗を構えるココナッツ専門店『クマココ』主催のココナッツフェアを開催いたします。本フェアに参加する飲食店5店舗では、それぞれ今回のイベント限りのオリジナルココナッツメニューをお楽しみいただけます。

さらに、2024年7月27日(土)～28日(日)の2日間、施設内の特設スペースにて、クマココとフィリピン共和国大使館のコラボブースが登場。フィリピンの文化や食品を紹介する特別企画を実施いたします。

ココナッツフェア概要



ココナッツ専門店 クマココ presents
ココナッツフェア
7.19 (FR)
から
9.1 (SU)

クマココ
ココナッツ専門店

TAKE OUT

産地フィリピン直送のヤングココナッツをまるごと体験!
まるごとココナッツ 1,380円

アジフクラビ ココナッツミルクコーヒー ¥600 044-201-7230	La Petite Fromagerie ココナッツチーズソフト ¥480 044-281-3977
Amici タピオカココナッツミルク ¥900 044-280-7827	ココナッツマンゴーグループ ¥1,100 070-9045-0831

7/27(土) 28(日) コラボブース登場

ラ チッタデッラでは、ココナッツ専門店クマココが取り扱っている数々のココナッツ食材を使った、クマココ主催のココナッツフェアを開催いたします。参加する各店舗では、濃厚なココナッツミルクを使用したタピオカドリンクや、香り豊かなココナッツコーヒー、自家製漬けダレに漬けた海老を鉄板で焼き上げバターで香り付けしたおつまみ、さらに店舗の人気スイーツをココナッツフレーバーにした本フェア限定の多彩なココナッツメニューをご提供いたします。

ココナッツの風味と香りを存分に味わえるこのフェアで、夏のひとときをぜひお楽しみください。

【開催期間】：2024年7月19日(金)～9月1日(日)

※時間は各店舗営業時間に準じます。

【参加店舗】

クマココ、Amici、La Petite Fromagerie ～小さなチーズの店～、食炒音(クッチャネ)、ファーマーズテーブル マザー、アジフクラビ

フィリピン共和国大使館後援によるココナッツブースも登場！

7月27日(土)～28日(日)の2日間、マッジョーレ1Fの特設スペースにてクマココとフィリピン共和国大使館のコラボブースも登場し、フィリピンココナッツの魅力をご紹介します。

また、フィリピンから直送される希少なヤングココナッツをまるごと体験できるクマココの名物メニュー「まるごとココナッツ」(1,380円)を、この2日間限定でkebab KING、SPICE CRAFT、ELOISE's Cafeでも特別に購入いただけます。

※数量限定。 ※内容は変更になる可能性があります。

【コラボブース】

日時：2024年7月27日(土)～28日(日)

場所：ラ チッタデッラ マッジョーレ1F 特設スペース

特別後援：フィリピン共和国大使館 貿易投資部

協力：フィリピン共和国大使館 農業部

【まるごとココナッツ特別販売店舗】

■ [テイクアウトショップ『kebab KING』](#)

■ [エスニック料理『SPICE CRAFT』](#)

■ [軽井沢ビストロ&カフェ『ELOISE's Cafe』](#)



【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 ラ チッタデッラ テナントPR事務局 担当：齋藤・真野

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

フェアメニュー内容

Amici

洋風酒場

『Amici』



【Amiciフェアメニュー】

タピオカココナッツミルク 500円

夏にピッタリ！濃厚なココナッツミルクを使用したタピオカドリンク！

※テイクアウトのみの販売となります。

【使用ココナッツ食材】

ココナッツミルクパウダー



～小さなチーズの店～

チーズバル

『La Petite Fromagerie
～小さなチーズの店～』



【La Petite Fromagerie ～小さなチーズの店～
フェアメニュー】

ココナッツチーズソフト 488円

※テイクアウト 550円

大人気チーズソフトに期間限定ココナッツ
フレーバーが新登場。

【使用ココナッツ食材】

ココナッツシュガー

※平日17:00～、土日祝14:00～はお通し料とワンドリンクオーダーを
お願いしております。



食炒音
クッチャネ

鉄板酒場

『食炒音(クッチャネ)』



【食炒音(クッチャネ)フェアメニュー】

**ココナッツ香るガーリックシュリンプ、
彩り野菜添え 880円**

自家製漬けダレに漬けた海老を鉄板で焼き上
げ、バターで香り付け！付け合わせにはココ
ナッツ醤油香る彩り野菜を。お酒がすすむお
つまみです。

【使用ココナッツ食材】

ココナッツ醤油

※平日17:00～、土日祝15:00～のご提供となります。



サラダ&クレープ・ガレット

『ファーマーズテーブル マザー』



【ファーマーズテーブル マザーフェアメニュー】

ココナッツマンゴークレープ 1,100円

ヨーグルトと生クリームが絶妙なバランス。マン
ゴーとココナッツの風味が広がるトロピカルなク
レープです。

【使用ココナッツ食材】

ココナッツチップス



スーパーマーケット・バー

『アジフクラビ』



【アジフクラビフェアメニュー】

ココナッツミルクコーヒー 600円

ココナッツの風味が安らぐ香り豊かなココ
ナッツコーヒーです。

【使用ココナッツ食材】

ココナッツミルク、ココナッツシュガー

【本件に関するお問い合わせ】

※画像はイメージです。※表記は税込です。

株式会社 チッタ エンタテインメント ラ チッタデッラ テナントPR事務局 担当：齋藤・真野

TEL : 044-223-2333

携帯 : 080-2176-3139

Mail : s.saito@citta-ent.co.jp

【ココナッツ専門店『クマココ』について】



『クマココ』は、建築家・隈研吾氏が店内内装のデザイン監修を手掛けたココナッツ専門店です。

話題のココナッツを使用したヴィーガンスイーツやココナッツケフィア、希少価値の高いヤングココナッツなど、身体に良い栄養素を美味しく取り入れることができます。



営業時間	11:00~20:00(L.O.19:00)
参考予算	700円~
電話番号	044-330-9775
住所	〒210-0023神奈川県川崎市川崎区小川町4-1 ラ チッタデッラ内 マジジョーレ 2F チネチッタロビー内
公式SNS	Instagram



『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 ラ チッタデッラ テナントPR事務局 担当：齋藤・真野
TEL : 044-223-2333 携帯 : 080-2176-3139 Mail : s.saito@citta-ent.co.jp