

SHOCHU×MUSIC

音楽を聴きながら鹿児島の『食』と『焼酎』を楽しむ2日間



KAGOSHIMA-SHOCHU 鹿児島焼酎 & ミュージックフェス MUSIC Fes

5.18 SAT / 19 SUN
12:00 - 20:00 / 12:00 - 20:00

渋谷サクラステージ/SHIBUYAサイド

3Fイベントスペース BLOOM GATE



マグマシティPRキャラクター
マグニヨン



@shochu_musicfes



kagoshimashochu_music



©SHIBUYA♥HACHIアニメ製作委員会
渋谷区観光協会公式キャラクター
SHIBUYA♥HACHI

◆主催: 鹿児島焼酎&ミュージックフェス実行委員会

(渋谷道玄坂商店街振興組合/渋谷・鹿児島おはら祭実行委員会/一般財団法人渋谷区観光協会/鹿児島県酒造組合)

◆共催: 渋谷区/鹿児島市

◆後援: 鹿児島県

ちがいを
ちからに
変える街。
 渋谷区
Shibuya City

本事業は特別区全国連携プロジェクトの一環として、同プロジェクトへの助成金を活用して実施しています。



KAGOSHIMA'S CONTENTS

『焼酎』コーナー



※写真はイメージです

焼酎王国といわれる鹿児島県には、111の蔵元があります。今年は17の蔵元（34銘柄）が自慢の逸品をご用意し参加いたします。お好みの1本をお探しただけるように、人気のソーダ割りはもちろん、水割りやロック、お湯割りでもお楽しみいただけます。蔵元の方のお話も聞ながら飲み比べてみてください。

『食』コーナー



※写真はイメージです

【さつまあげ】

魚のすり身に味付けをして揚げた鹿児島の代表的な特産品。素材そのものを活かした素朴な味わいで優しい甘みがあるのが特徴。魚の栄養素が豊富に含まれたヘルシーフード。

【黒さつま鶏の旨煮】

旨み成分が多く、脂のノリがなくて柔らかい「黒さつま鶏」をしっかり堪能できる一品。

【黒豚チャーシュー】

サツマイモで育てられ、旨味成分が多くさっぱりした脂が特長の鹿児島黒豚で作る贅沢チャーシュー。

【カツオのタタキ】

一本釣りカツオを炭火焼きした絶品カツオのタタキ。

【つぼ漬】

地元で愛される漬物界のローカルフード。

『特産品販売』コーナー



※写真はイメージです

日本の食卓を支えている一大産地の鹿児島。日本一の黒毛和牛や黒豚だけでなく、美味しい魚や野菜も揃っています。今回も鹿児島市松元地域の新茶や、鹿児島県産黒豚を使った黒豚味噌、桜島の味覚をぎゅっと詰め込んだ桜島大根・桜島小みかんの加工品など盛り沢山！また、生産地鹿児島の食卓をさらに美味しくしてくれている“タレ”や“調味料”も持っていきます。日本一の肉に合うタレ！興味ありませんか？