KAWASAKI Quality Fair

in 試食BARアサクサ

東京都台東区浅草2-7-23大塚ビル1階(花やしき通り商店街内)





川崎市産業振興会館 ホームページ



川崎市産業振興会館 Instagram









公益財団法人川崎市産業振興財団

神奈川県川崎市幸区堀川町66番地20 川崎市産業振興会館6階 TEL:044-548-4119



浅草花やしき前にある試食BARアサクサで、川崎自慢の特産品や新商品を直接試して みませんか?地域のこだわりや魅力が詰まった商品を無料で試食・試用いただけます。 実際に触れて味わって、新しい体験・発見をお楽しみください。 川崎市の多彩な商品と出会えるこの機会を、お見逃しなく!

in 試食BARアサクサ

出展期間 **10月1日~1月31日**

食卓の時短料理に貢献する"魔法の調味料" MAGIC MAYONNAISE



昔ながらのフレンチマヨネーズをベースに、 世界中から選りすぐったスパイス&香辛料を加え 様々な"美味しさ"を表現してみました。 使い手の嗜好性や利便性に合わせて多様に変化する 魔法の調味料。それがマジックマヨネーズです。

スパイスアンドピースマヨネーズファクトリー株式会社 川崎市宮前区鷺沼3-4-7 044-767-9580

プロ漫画家も愛用する、本格派カラーマーカー

デリーターマーカー



川崎酒造(和み酒房げん)

川崎市川崎区東田町8パレール1F



老舗寿司屋の海苔の佃煮



デリーター40年の歴史とプロ漫画家との共同開発か ら生まれた、信頼の日本製。全72色の豊かな色彩 が、あなたのクリエイティブを鮮やかに彩ります。

デリーター株式会社

神奈川県川崎市多摩区堰2-10-1 046-874-7724

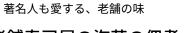


川崎で初のどぶろく醸造所 川崎どぶろく

川崎で初の"どぶろく醸造 所"が誕生しました! 原料米は酒造好適米を使用 し、浄水、軟水装置で仕込 水を確保。日本の伝統酒 「どぶろく」を地元川崎で 丁寧に醸しました。

全く濾さずに仕上げる「どぶろく」は、お米の豊かな風味と、 麹由来の自然な甘味が広がり、その舌ざわりは個性的で一度味 わえば忘れられない魅力があります。是非、新しい川崎の味を 体感して下さい。

044-200-7538





勝どきの老舗寿司屋「はし田東京」で提供さ れる海苔の佃煮をデリーターが商品化。名店 の極上の一品を、ご家庭でご堪能ください。



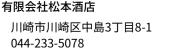
出展期間**10月1日~11月30日**

まいます。



極上もつ煮込み 松モッちゃん 元祖!濃厚豚もつ煮込み

当店自慢の「極上もつ煮込み 松モッちゃん」 は、濃い目の秘伝の味噌ダレで新鮮なモツと 大根や人参、玉葱がしっかり煮込まれてお り、厳選素材から凝縮された旨味が溶け出し た汁は濃厚ながらホルモン特有のクセが全く 無いので、最後の一滴まですんなり飲めてし





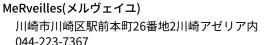
街をテーマにした香水

044川崎の香り

【街が奏でる紫の記憶を香りに】 深みのあるスモーキーさに、花々の気配が重なり合う。 都会的でありながら和装にも映える、気品と生命力を

045横浜の香り

【港に吹く青い風の記憶を香りに】 清らかな潮風に、優美な花の余韻が重なる。 爽やかに始まり、シルクのベールを纏うような上質な





本当に美味しい珈琲の御提供を お約束します

SAUDAGE COFFEE

収穫後3か月以内の新豆にこだわ り、入荷後120時間以内に自家焙煎 をした最上級の品質と香りの新鮮 なコーヒーです。全てアラビカ種 100%、グレードG1の最高級豆で それぞれの味を最大限にひきだし ています。

香辛子ポップコーン

日本の家庭で昔から楽しまれているジャ

川崎生まれのかわさき香辛子とコラボし

火にくべてシャカシャカしていると、え

香辛子ならではの華やかな香りと、旨味

2つとない味をお楽しみください。

!限定コラボ商品!

ズポップコーン

た、新商品です☆

のある辛味。

も言えぬ香りが漂います。



株式会社カフェサウダージ

川崎市幸区堀川町66-20

美遊 JAPAN 有限会社

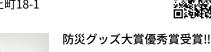
川崎市川崎区大川町 9-2 大川町産業会館1階 044-322-5171

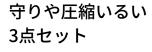
出展期間12月2日~1月31日



有限会社グリーンフーズあつみ 川崎市川崎区大島上町18-1

044-366-7737





圧縮設計で携帯性・保管性に優れ、 物流コスト削減、店頭効率UPと快 適な着心地を追求したTシャツ・パ ンツ・ソックスの3点セットです。

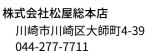




自慢の逸品!!

家傳開運のど飴

代々伝わる開運ハーブ(オリジナルブレ ンドハーブ)をふんだんに練り込み、伝 統の製法により職人が作り上げた他には ないのど飴です。また、1粒1粒の個包 装の裏におみくじが書いてあり、皆様で お楽しみいただけます。





藻ヨネーズ

微細藻類の生スピルリナを取り入れた、植 物素材にこだわったプラントベース調味料

なめらかな口あたりに爽やかな酸味を効か せ、サラダや温野菜、サンドイッチなど 様々な料理を引き立てます。

卵・着色料・上白糖は不使用。卵の代わり に栄養豊富なスピルリナを活かすことで、 環境にもやさしく、新しい「藻の食文化」 を楽しめる一品に仕上げました。

株式会社ちとせ研究所 川崎市高津区坂戸3-2-1 かながわサイエンスパークR&D棟C432

