

世界のソウルフードが大集合!!
大人気フードフェスが朝倉駅前で初開催!



vol.27

SOUL FOOD JAM in CHITA ASAKURA



ボリューム満点



食後のスイーツ



アルコール・ドリンク



マルシェ



アクティビティ



ペット同伴OK!

*掲載の写真はすべてイメージです

キッチンカー総勢20台以上出店予定! アクティビティ体験などもあります!

入場
無料

2023 10.7 土 8日 9月

各日10:00~16:00(ラストオーダー15:30) 雨天決行/荒天中止
名鉄朝倉駅 西側周辺

*雨天時、イベント内容の一部が中止になる場合がございます。予めご了承ください。



主催: 知多市 運営: ソウルフードジャム実行委員会(ホームエックス株式会社)



世界のソウルフードが大集合!!

SOUL FOOD JAM

in CHITARRAKURA

vol.27

STEAKHOUSE UJ
牛ステーキ丼

厳しい目利きにより選ばれた牛肉使用。秘伝タレは燻製醤油をベースとし、トッピングも多数ご用意。

カラントアクトリー
トゥンカラント4

見て可愛い、食べて美味しい韓国スタイルのトゥンカラント是非ご賞味ください。インスタ映え間違いなしです。

はらぺこKITCHEN
山盛りからあげ

当店人気No.1の唐揚げは揚げ方・味付だけにトコトコこだわり全て手仕込みのオリジナルからあげです♪

北礼商店
タコザンギ

北海道のタコ漁師が営業しているキッチャンカード。北海道の本場の味、本物の味をぜひ一度ご賞味下さい。

スター・キッチン
極みイカ丸焼き

切り方焼き方にこだわり、オリジナルの熟成味みダレと絡む最高のイカ焼きを御賞味下さい!

肉まつ
飛驒牛肉寿司

最高級黒毛和牛、飛驒牛のA5ランクを贅沢に使用。柔らかい肉質と芳醇な香り、拘り抜いた一品をご提供。

ビストロボアソルテ
イチボスチーキ

超希少部位のイチボ100%ステーキ。大串に刺した塊肉を専用マシーンで回転させながら、外はカリッと中はジューシーにグリル! リクエストに応じて切り分けてご提供。

7(土)のみ
PINE DINER
アメリカンホットドッグ

当店のアメリカンホットドッグのこだわりポイントとしては、パンズはソフトフランズパン、ソーセージには一つづつベーコンを巻いています。ソースやトッピングは全て手作りの完全オリジナルのメニューです。

8(日)・9(月)のみ
レッドガウル
炙り牛たたき丼

炭窯を使い300℃もの高熱で焼き上げた牛たたき。ギュッと旨みを閉じ込めたしっとりとやわらかな美味しさをごはんとともに豪快にどうぞ。

Locos Paina
アロハ丼

ハワイの伝統料理フリフリチキンと韓国移民のソウルフード、ヤンニョムチキンを丼にしました。

K'sカンパニー
富士宮やきそば

ご当地B級グルメの王様「富士宮やきそば」。コシの強い麺、ジューシー肉カス、イワシのだし粉をふりかけた逸品。

K's Pit
リアルアメリカンバーガー

ビーフ100%150gビーフハティを使用した肉々しいハンバーガーをアメリカのフードラックから提供します。見た目、匂い、味、すべての点でアメリカを感じてください。

KEBAB TIME
ケバブ

ドリケバブは直立の串にスライスした肉を上から刺していくで積み上げ、水平に回転しながらそれを回んだ熱源で外側から焼き、焼いた部分から順次内側剥離しあしたもので、野菜などと共にピリハヤランズパンに挟む、あるいはドレッシングをして卷くなどして食べるファーストフードです。

T-bear cafe
黒糖バブルミルク

こだわりの大粒のタピオカはもちっとした食感に黒糖の甘みと深みがジュワッと弾ける美味しさ。

クレープショップ SARU
碧南店
ストロベリーチヨコバナナクリーム

生地だけでも美味しく召し上がっていただけるように、丁寧に一枚一枚焼き上げております。

7(土)・8(日)のみ
mahalo家
まるごとパイナップルジュース

果物の皮を器に、果肉だけを削った本物の100%丸ごとパイナップルジュースです。

9(月)のみ
grandma's kitchen
肉 魚肉 魯肉飯

台湾屋台めしの販売をしていますgrandma's kitchenです。夜市で定番の大鶏排を食べやすくカット♪したまきまきじーぱいや台湾郷土料理の魯肉飯(辛くない)のお子様でも召し上がれます♪などをお楽しみ頂けます。

和中ダイニングぶきっと
しょうゆらーめん

☆名古屋コーチン鶏ガラスープ使用。創業より50年 伝統の味

COWCOW GRILL
備長炭火焼きステーキ

目の前で味わえる、「最高のごちそう」ステーキをおいしく焼き上げるというシンプルな基本に拘り、表面のカリッとした食感と内側からあふれる肉汁! COWCOW GRILLの備長炭火焼きステーキ。

とんぼ家
たこ焼き

本場大阪で修業したこだわりのたこ焼きです。こだわりは旨味がギュッと詰まったタコ足のみを使用しております。この機会にご賞味ください。

Sayulita
ミニタコスセット

手作りオーガニックコーントルティーヤと特製サルサに、チキン、ビーフ、ポークのタコスで本場メキシコの味を。

黎明
たこ焼き

生地を使用している塩だれはほんのりニンニクが効いていて味にパンチがあり、さらに豚骨スープを加えることによって黎明独自のブレンドでまろやかに仕上げ、ふわふわとろろに焼き上げています。

8(日)・9(月)のみ
Rico Rico roast grill
ローストドッグ

南米の味が楽しめるジューシーな鶏の丸焼きです!!こちら、食べやすくお切りすることも可能です!!アメリカのスクランブルパンの中で焼きたてを提供します。

7(土)・8(日)のみ
66Kitchen's
りんご飴

高糖度りんごを使用したとても甘く酸味が少しといった甘酸飴です。甘酸っぱく初恋を感じさせてくれるようなりんご飴になってます。その場で一口サイズにカットし食べやすい状態でのご提供もしております。

9(月)のみ
BARI'S CAFE
黒ごまきなこアイスクリープ

和のおやつが恋しくなる季節。ごまときなこが香ばしい「黒ごまきなこアイスクリープ」。オススメです!

7(土)・8(日)のみ
TRANSPIT
タコス

長時間じっくりとKAMADOでスマーカーした豚肩ロースをタコスにしてご提供します。

7(土)名古屋オーランズ登場、7(土)・8(日)ダンス3団体発表、8(日)キッズ消防服体験(整理券配布)も!

*本誌掲載の内容は変更になる場合がございますので、予めご了承ください。