

## ■会場グルメ:エリア・出展店舗情報

例年大好評の会場グルメが、今回さらにパワーアップ。

グルメエンターテイナーとしてテレビやSNSで人気の「フォーリンデブはっしー(橋本陽)」氏が、  
 グルメ総合プロデューサーに就任し、食のエンターテインメントとしてイベントを盛り上げる！

Japan Mobility Show2023のためだけに名店を厳選して集め、他に類を見ないクオリティを実現。  
 今回は過去最多となる全45店舗が、来場者のお腹も心も満たすグルメをご提供。



【グルメ総合プロデューサー】フォーリンデブはっしー プロフィール

1982年生まれ。神奈川県横浜市出身。本名は橋本陽。  
 お肉博士とお米ソムリエの資格を持ち、今までに全国1万軒以上を食べ歩く。  
 農林水産省の国産食材アンバサダー、総務省の地域力創造アドバイザーを務め、  
 手がけたグルメイベントは経済産業省の年間イベントアワード優秀賞も受賞。  
 グルメに特化したInstagramのフォロワー数は28万人超えの人気。

会場グルメ全体を「グルメキングダム」と位置づけ、今回は4つのゾーンに分けて開催。

- ①Japan Meat Show / 西展示棟屋上(メイン会場)
- ②ご当地グルメ / 東展示棟
- ③ワールドグルメ / 東展示棟
- ④ファミリーグルメ / 南展示棟



【実施日時】2023年10月25日～11月5日(12日間・プレスデー含む)

### ①Japan Meat Show / 西展示棟屋上(メイン会場)



Japan Mobility Showの略称JMSの頭文字に合わせて、  
 Japan Meat Showと銘打った、スペシャル肉イベント。  
 日本を代表する肉の名店14店舗+フルーツ1店舗の計15店が、  
 グルメのメイン会場となる西展示等屋上に集結！

焼肉 ホルモン  
**新井屋**



『肉山』 神田 タンアジケ



巨牛荘 味坊



日本  
 果実

・「焼肉ホルモン新井屋」 和牛焼肉チャーハン



数々の食通が太鼓判を押す『焼肉ホルモン新井屋』。高円寺本店、阿佐ヶ谷、渋谷、渋谷はなれ、渋谷にかい、と都内に5店舗を展開する人気焼肉店。最大の自慢は、長きにわたり信頼関係を築いてきた卸業者から仕入れる、高品質で鮮度抜群の和牛&ホルモン。

・「味ー」 濃厚肉汁背脂餃子



子供の頃に食べた町中華の味が大好きで、移りゆく時代の中、無くなっていく町中華の味を失いたくないとの思いで立ち上げた「味ー」。昔ながらの味を継承しつつ進化の歩みも緩めない当店人気メニューの焼餃子。背脂を隠し味にした焼餃子は旨味が倍増！何個でも食べられる皮パリッ餃子！

・「肉山 本店」 肉山特製カレーライス



半年先まで予約が埋まっている肉山 総本山。Japan Mobility Show 2023では実際にお店のコース料理のメに提供している肉山特製カレーライスをご用意。この機会に是非肉山の味をお楽しみに！

・「タン焼肉専門店 神田タンだけ」 とろけるネギタン塩



黒毛和牛焼肉醍醐グループの一つ、2022.5月にオープンしたタン焼肉専門店「神田タンだけ」。人気商品の飲めるタンを今回「とろけるタン」としてご提供。薄く(0.75mm)スライスしたタンを特製の塩だれ、ニンニク、ごま油、和牛の牛脂などで味付けして焼き上げる一品。噛まずに飲み込めるような、新感覚とろけるタン！

・「麻布十番焼肉 BULLS本店」 BULLS×岩崎健志郎スペシャル赤身ステーキ丼



麻布十番BULLSと、肉の匠・岩崎健志郎がコラボレーション！前回の期間中、奇跡の約2万食を販売したサガリステーキ丼を更に改良し、極上の柔らかさに仕上げたスペシャルステーキ丼をご提供！この機会にしか食べる事の出来ない逸品を味わえる。

・「SHOGUN BURGER」 黒毛和牛チーズバーガー



“SHOGUN BURGERは2016年に開業した、焼肉屋が本気で作る和牛バーガーブランド。【Japan Burger Championship2022】では優勝、2022世界大会では6位入賞、今年11月にアメリカで開催される2023世界大会にも出場予定。

・「麺屋宗」 JMS金色肉盛り塩らぁ麺



ラーメンメディアで日本一を受賞した、塩ラーメンの銘店！「麺屋宗」は全国のラーメンイベントで数々の記録を塗り替えた超人気店。「金色香味塩らぁ麺」は鶏と魚介の旨味をとじこめた、スッキリとしながら奥行きのある至福の一杯。今回限定の『JMS金色肉盛り塩らぁ麺』がオススメ！！

・「王府井」 焼き小籠包



横浜中華街で5店舗を構える大人気の小籠包専門店「王府井～ワンフーチン～」。点心師が作る大粒な小籠包を、たっぷりの油と水で高温調理でカリッと香ばしく焼き上げる！中から溢れ出す肉汁コラーゲンは旨味たっぷりの、絶品焼き小籠包。

・「天下一の焼肉 将泰庵」 将泰庵の飲めるハンバーグ



月齢30ヶ月以上のA5ランク黒毛和牛の雌牛を味わう「天下一の焼肉 将泰庵」。A5ランク黒毛和牛の中でも特に旨味が成熟された月齢30ヶ月以上の雌牛にこだわり、産地を問わず最高の状態の黒毛和牛を提供している。看板メニューは肉汁をたっぷりとしこめた、その名も「飲めるハンバーグ」。

・「から揚げの革命」 デカ！ザク！から揚げ



フォーリンデブはっしー監修の、大人気デリバリーから揚げ専門店「から揚げの革命」が、野外イベントに初登場！デッカくて、ザクザクな新感覚から揚げは、誰もが驚くこと間違いなし。そのままかぶりついてもよし、オリジナルソースにディップしてもよし。楽しく美味しいから揚げで、気分もアゲアゲ！

・「焼肉芝浦」 とろ～り 和牛旨煮あんかけご飯



世田谷区駒沢で創業16年。創業からのコンセプトは“生きた命を余す事なく大切に頂く”。A4クラス以上の雌の和牛のみを使用したこだわりの3店舗を展開。また、小売りから卸しまで手がける精肉店も運営。肉は一切冷凍させず、風味を損なわぬよう注文の都度、新鮮な肉をオーダーカット、オールマイティに旨い和牛を食べられる焼肉屋。今回は和牛すじを贅沢に使った、和牛旨煮あんかけご飯を提供。

・「巨牛荘」 和牛プルコギ焼きうどん



芸能関係者が通い詰める至福の焼肉屋「巨牛荘」は、職匠 桜井要三氏が、1977年、墨田区石原に創業。味付けした和牛カルビを専用の鉄鍋で焼く「プルコギ」と、その肉汁で仕上げる「焼きうどん」が自慢の逸品。

・「味坊」 羊肉の炙り焼き



味坊は、オーナーの梁宝璋が美味しい地元の味を日本の皆様に広めたい！という熱い思いから2000年に神田で誕生した小さな中華料理店。そこから、多くのお客様やメディアの皆さんのおかげで、徐々に店舗数を拡大中！ガチ中華(中国人オーナーの中華料理店)では、抜群の知名度と日本人客の多さを誇るお店。

・「EFE KEBAB」 ケバブサンド



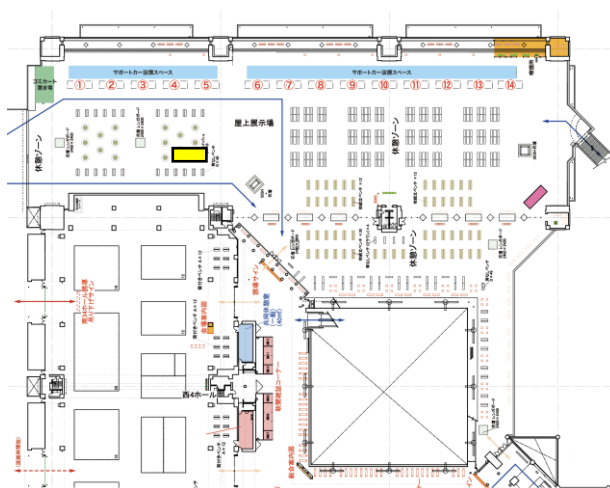
日々美味しいケバブを追及し、3年連続ケバブグランプリで優勝。本物の味にたどりついたオリジナルレシピで作るケバブは、一度食べたらヤミツキになる美味しさ。

-----（お口直しのフルーツ）-----

・「日本果実」 特撰果実ジュース BY SOSUKE OYAMA



日本果実は最高峰のフルーツのみを使用し、旬を味わっていただく為に毎朝の仕入れから拘り抜いている。目利きでは判断できない味の細部を、実際に食べて仕入れを行う【味利き】によりその日最も美味しいものだけを取り扱う。ドリンクもゼリーも添加物等の余計なものは一切使用せず、果物そのものの美味しさをご提供！



赤枠＝肉料理の店舗(14店舗)  
 ピンク色＝フルーツ店(1店舗)  
 黄色＝ドライブスルーチケット販売カウンター

## ②ご当地グルメ / 東展示棟

(東8ホール横 & 東8ホールトラックヤード前 / 試乗・デモンストレーション観覧エリア)

「車で食べに行きたい！全国のご当地グルメ」と題して、全国各地ならではの料理も提供。仙台の牛タン、大分の鶏天、新潟のタレカツ丼、佐世保バーガーなどの王道メニューはもちろん、京都ならではの黒七味を使ったハラミ焼肉丼などの次世代ご当地グルメも楽しめる。

店舗名	地域	メイン商品名
から揚げドンドン	佐賀	ありたどりから揚げ
仙台牛たん 利久	宮城	牛たん焼き
金久右衛門	大阪	大阪ブラック(醤油ラーメン)
にくいち	長崎	佐世保バーガー
博多からあげ 田中屋	福岡	博多からあげ
勝升	新潟	タレカツ丼・牛カツ丼
華鳥	大分	大分鶏天
京都ココロ焦ガレ	京都	九条ネギと黒七味のハラミ焼肉丼
オフィスクリエイト	岐阜	鶏ちゃん焼き
福元精肉店	福井	ソースカツ丼
spice	北海道	牛とろ丼・和牛串
ステーキハウス ブルーコーラル	沖縄	ステーキタコライス

## ③ワールドグルメ / 東展示棟

(東1～6ホール外周)

海外の来場者も多いことから、「ワールドグルメ」として世界各国の料理もご用意。東1～6ホールの外周にキッチンカーを点在させていますので、会場を周りながら食べ歩くと、まるでグルメで世界一周旅行したような楽しさも感じられる。

店舗名	地域	メイン商品名
T'S STYLE	イタリア	ピッツァ マルゲリータ
台湾食堂 八福	台湾	魯肉飯・大鶏排
メイトリーナ	アメリカ	アメリカンロングポテト
ナインゲート	ドイツ	ドイツソーセージ
エリジュス	トルコ	ケバブ
ジョンノハットグ	韓国	ハットグ
UJカンパニー	オーストラリア	1ポンドステーキ・ステーキライス (オージービーフ)
CRISPY CHICKEN N' TOMATO	韓国	韓国チキン
オフィスクリエイト	タイ	グリーンカレーほかカレー数種類
Bon's Crepe	フランス	クレープ
AMOAKO食堂	ガーナ	ジョロフライス

#### ④ファミリーグルメ / 南展示棟

家族で休憩できるスペースとして、お子様用のバルーンも設置したファミリーエリア。縁日の屋台グルメのような軽食をご用意しており、ゆっくりとくつろぐことができる。

また、自動車メーカー各社のオリジナルカレーを食べ比べできるブースも設置！普段はなかなか食べることができない各社オリジナルカレーをお試しを！