



2023
4.20 木・22 土

神戸国際展示場

1号館、2号館、3号館 1階

- 各フード、ドリンクはJUAチケットと引き換えとなります。
- JUAチケットはチケット発券所にてご購入ください。



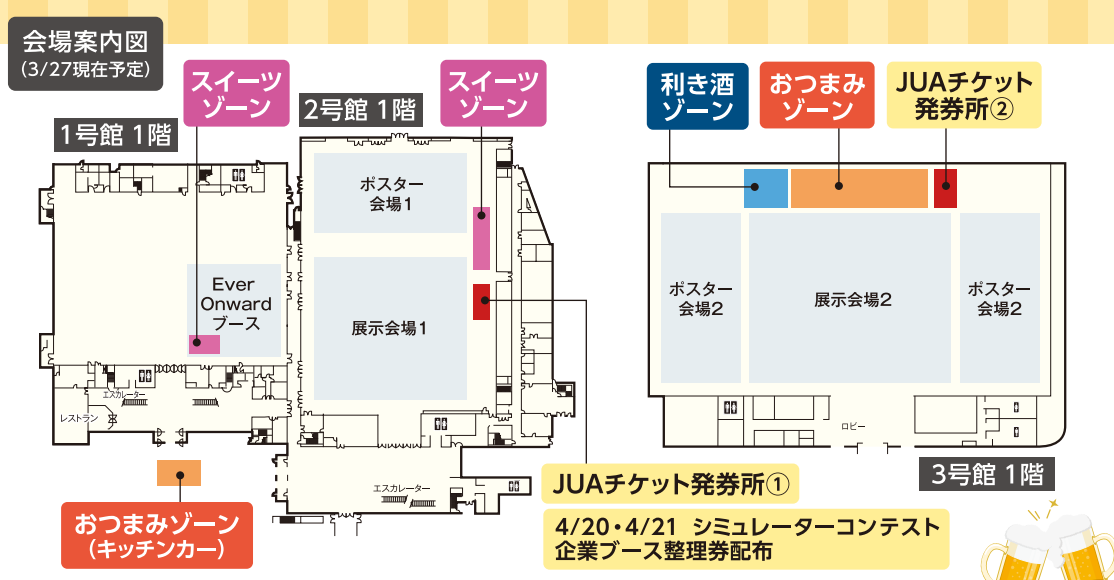
大阪、神戸を中心に、
関西の絶品グルメを
集めました！



スタンプラリー
JOURNEY FESTA STAND MAP

企業展示ブースを
訪問して
JUAチケットGET!

- JUAチケット発券所にてお配りします。
- 参加証に付属の引換券をお持ちください。



JUA グルメフェスタ 2023

おつまみゾーン

3号館



吉祥吉グループ

神戸牛 焼きしゃぶ最高級神戸牛の鉄板焼きライブを楽しむ！熟練のシェフによる目の前でライブ感あふれる軽快な焼き上げは、あなたの五感を直撃します。焼きたての柔らかな神戸牛の焼きしゃぶをご堪能くださいませ。

神戸牛ステーキ寿司(赤身)「世界最高級の和牛」とも言われる神戸牛。その特徴的な「甘さ」と、シャリが絶妙に合わせた神戸牛のお寿司。その味わいはまさに絶品！噛みしめるたびに溢れる旨味をご堪能くださいませ。

3号館



パンパンザイ

淡路島玉ねぎフライ：兵庫県産の淡路島産玉ねぎは「甘い・やわらかい・みずみずしい」と三拍子そろった淡路島のブランドです！透明で甘い淡路島の玉ねぎをフライでご賞味あれ！

3号館



蓬萊本館

豚まん大版名物にわの味にこそを込めて、ひとつずつ手作り。ふわふわの皮をほおばると、ジューシーと旨味が溢れだすジューシーな国産豚肉、玉ねぎのうまみ、皮のほんのりした甘みが、食卓の相性に。ジャンボ焼売：通常の2倍のサイズもあるジャンボ焼売。薄い皮に溢れんばかりの豚肉を詰め込みました。一個で満足していただけるジューシーな焼売(しゅうまい)です。

3号館



道頓堀 今井

大阪のうどんといえば、「きつねうどん」。ふっくらと炊き上げた程よい甘さのお揚げと、北海道道南産の天然真昆布、九州産のサバ節・ワケ節を使ったコクと旨味のお出し。そしてモチモチのうどんが三位一体の美味しさを作り出す。大阪生まれのほっこりとした味をお楽しみください。

3号館



どて焼・肉吸い

どて焼：白みそで煮込んだとろろ牛筋に舌鼓すること間違いなしの大阪名物どて焼です。じっくり煮込んだ柔らかい牛すじ肉に甘みのある白みそで炊きます。

肉吸い：甘辛く炊いた牛肉を鰹の香りがたつぷりのダシに入れ玉子でとじて提供させていただきます。

3号館



道頓堀焼きそば・お好み焼き

道頓堀焼きそば：もちり焼き上げられた極太麺に、濃厚な道頓堀ソースがからんで、めっちゃ美味しいです。極太麺に濃厚ソースに大満足！極太麺に濃厚ソースに出汁ツツコミ!!「うどんやないで」とのキャッチはそのま、食べごたえある逸品です。

お好み焼き：王道、豚玉…ヤマイモたっぷり、鉄板で焼いているので外は「カリッ」と中は「フワッ」とした感動の味わいを是非ご賞味ください。

キッチンカー



大阪おやじの串カツ

生パン粉で揚げることでサクサクとした食感があつたりして女性にも人気のソウルフード。牛肉、とり、豚、海鮮、野菜など一口サイズに切られ、串にさしてからと揚げたてをご賞味いただけます。

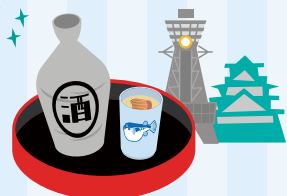
キッチンカー



伊たこ焼

オリーブオイルと天然塩で味付けした、大阪最先端のイタリアンなたこ焼き。「ワインにも合うたこ焼き」として愛されています。メニューは、オリジナルソースの他、元相塩ガーリック、元相明太子マヨネーズ 大人気の元相4種盛り等…があります。MORI-KADOグルメグランプリ2年連続優勝

利き酒ゾーン



箕面ビール

箕面ビールは、大阪の北部にある箕面市で誕生したブルワリー(ビール醸造所)です。原材料に厳選された麦芽とホップを使用し、「明治の森 箕面国定公園」に指定された豊かな自然が育む環境のもと、非熱処理で無ろ過の酵母が生きるビールをつくっています。



白鹿

1662年(寛文二年)創業 360年以上、西宮の地で日本酒を醸し続けています。近年、お酒の楽しみ方は大きく広がりをみせています。スイーツや和菓子とのマリッジ、酒器の違いによる楽しみ方など、おいしいお酒を造るだけではなく白鹿は、お客様笑顔に出来る酒蔵として日本酒のあるシーンを創造していきます。



大阪エアポートワイナリー

世界初の空港内醸造所「大阪エアポートワイナリー」各地の契約農家様から選りすぐりの葡萄を選び、地域の特徴あふれる様々なワインを醸造歴20年以上の醸造責任者が、実直に丁寧に、1本1本手作業でワインを造ります。

スイーツゾーン



2号館



ボックスン

神戸

ヨーロッパのお菓子を素材にこだわって日本風(関西風)に仕立てる、フランスでもドイツでもない生まれ育った神戸の味を伝えています。

2号館



GOKAN

大阪

「五感」のお米スイーツ お米を取り入れた大阪発のブランドとして「日本人の心に響く洋菓子」を提供しています。

2号館



La Patisserie Joël

大阪

元ホテルプラザ出身のオーナーが手掛ける多彩なスイーツの数々

2号館



AKITO

神戸

オーナーシェフ田中 哲人の代名詞で、とことんその美味しさにこだわったミルクジャムやフルーツジャムをはじめ、四季折々の季節の旬の味わいをお楽しみいただけるお菓子を販売しています。

2号館



ル・フルティエ

京都

当店オーナーシェフの宮脇和也は、タルトで有名なル・フルティエの元グランシェフ。ル・フルティエ銀座店の立ち上げを行うなど、多数の実績を残しています。独立後、2007年7月にパティスリー ル・フルティエの祝園店(1号店)をオープン。元ル・フルティエのグランシェフが手掛ける絶品タルトをご賞味ください。

Ever Onward ブース



本まつばや

大阪

本まつばやは日本人の食の原点に戻り、乳製品や卵以外の動物性原材料を使わない和菓子を作ることで素材本来の美味しさを感じて頂き、特に次代を担う子供たちの生きる力を育む一助になればと考えております。



※写真はイメージです。実際の提供内容とは異なる場合がございますことをご了承ください。※各メニューとも数量が無くなり次第終了いたします。※ご購入いただいたJUAチケットの払い戻しは致しかねますのでご注意ください。