PRESS LETTER

報道関係者各位

2026 年 10 月 14 日
横浜中華街発展会協同組合

昨年完売御礼のイベントを今年も実施
「中華一周ガストロノミー会」～美食と文化の旅～
第 19 回「美食節」横濵中華街フードフェスティバル
開催のお知らせ

横浜中華街と横浜地域の発展のために活動する横浜中華街発展会協同組合（以下、「中華街発展会」）は、秋の風物詩である第 19 回「美食節」横濵中華街フードフェスティバル（以下、「美食節」）を開催いたします。

「美食節」とは、160 年以上の歴史を持ち日本最大級の「ChinaTown」である横浜中華街の魅力を、食にスポットを当ててお客様に楽しんでいただく、2008 年から開催している「食の祭典」になります。

グルメタウンといわれる横浜中華街を思う存分楽しめる「美食節」の今年の目玉は、昨年好評を博した「中華一周ガストロノミー会」です。今年は「華正樓 本店」を会場に、中華料理を語る上で欠かせない 8 つの代表料理を一堂に介し“文化としての中華料理”を楽しめる食の体験イベントです。食の背景にある“歴史・地域・素材”に触れながら横浜中華街の魅力を再発見できる食のテーマパークを実施いたします。

また、例年好評を博している「上海蟹フェア」をはじめとし、秋の味覚を味わえる「秋の味巡り」など美味しいイベントが目白押しです。

横浜中華街の秋の風物詩である「美食節」を、ご多忙中のところ誠に恐縮ではございますが、是非ご取材賜りたく、よろしくお願い申し上げます。

第 19 回「美食節」横濵中華街フードフェスティバル

期間：2026 年 11 月 1 日～11 月 30 日　※会期は催しによって異なります。
① 11 月 12 日：中華一周ガストロノミー会 ～美食と文化の旅～
② 11 月 1 日～11 月 30 日：上海蟹フェア
③ 11 月 1 日～11 月 30 日：秋の味巡り

PRESS LETTER

＜第 19 回「美食節」横濵中華街フードフェスティバル実施詳細＞

① 中華一周ガストロノミー会 ～美食と文化の旅～

昨年完売御礼の目玉企画！中華料理を語る上で欠かせない 8 つの代表料理（広東・湖南・四川・上海・台湾・福建・北京・香港）を一堂に介し“文化としての中華料理”を楽しめる食の体験イベントを開催します。そして、お店の選定には、**横浜中華街グルメ大使「はっしー」こと橋本陽（はしもとあきら）さん**にご協力いただき、本当に美味しい中華料理が勢揃い致しました。今年は、東北料理に代わり香港料理が新登場します。参加 13 店舗のメニューも全て去年とは異なり、昨年から引き続き参加される方も十分ご満足いただける内容となっています。さらに、美味しい名物料理と合わせるドリンクにも一工夫を施しました。中国酒（白酒・紹興酒・青島ビールなど）はもちろんのこと、今年は新提案「ドラゴンハイボールホワイト」「パンダハイボール」が初登場いたします。従来の「紹興酒」をソーダで割る「ドラゴンハイボール」とは異なり、中国酒で有名な「白酒」をソーダで割る新感覚のアルコールドリンクになります。中華料理とのペアリングもお楽しみください。なお、当日は、**はっしー（橋本陽）さんと横浜のグルメを発信しているゆかりさん**に MC として参加していただきます。





●開催日：11 月 12 日（木）
●開催時間：12：00～20：30
　第 1 部：12：00～13：30
　第 2 部：17：00～18：30
　第 3 部：19：00～20：30
●会場：横浜中華街「華正樓 本店」2F《華宮》【大通り】**※今年は着席スタイルとなります。**
●参加店舗：（50音順/全13店舗）一楽・華錦飯店・華正樓 本店・好記園・皇朝茶樓・湖南人家・三顧冒菜（さんぐぉまおつぁい）横浜中華街店・重慶飯店 本館・状元樓 横濱本店・北京飯店 横浜中華街・蓬莱閣（ほうらいかく）馬さんの店龍仙 上海園
●チケット販売期間：2026年10月14日（水）～11月8日（日）
●チケット代金：6,000円（税込）（13店舗の料理とドリンク 2 杯付き）
　※1 杯はウェルカムドリンクとして薬膳漢方美肌ドリンク（アルコール/ノンアルコール選択可）をお飲みいただきます。 3 杯目以降は別途有料となります。(¥500／杯 PayPay決済のみ)
●チケット購入:https://www.kkday.com/ja/product/531594?cid=22684&ud1=officialsite
●定員：各部100名（先着順で売り切れ次第終了となります）
●チケット特典：食べ物アート作家「鴨志田和泉」さんによる描き下ろし限定ステッカーを来場者全員にプレゼント。

また、今年の「中華一周ガストロノミー会 ～美食と文化の旅～」では、スペシャルLiveとして、変面師「未来」さんによる変面の生Liveショーを開催いたします。春節で毎年好評を博している「変面」を間近でご覧いただける、またとない機会となっています。美味しい料理とともに圧巻のパフォーマンスをぜひお楽しみください。

■「打包（だぁぱお）」×「mottECO（モッテコ）」フードロスでお持ち帰り

横浜中華街では、食べ切れなかった料理を持ち帰ってもらうことを推奨する「打包（だぁぱお）活動を実施しています。横浜中華街に元々伝わる持ち帰りの文化をより広く知ってもらうことで、横浜中華街のSDGs活動をさらに推進しています。また、食べきれなかった料理の持ち帰りは「mottECO（モッテコ）」として環境省も推奨しています。当日は持ち帰り（打包）用容器をご用意していますので、お気軽にスタッフへお声がけください。

※持ち帰り（打包）の食品衛生管理は利用者の“自己責任”“自己管理”となります。ご理解いただいた上でご自宅でもお召し上がりください。

※mottECOとは、環境省が提唱する、飲食店で食べきれなかった料理をお客様の自己責任で持ち帰る行為の愛称です。

MC「はっしー（橋本陽）」さん



グルメプレゼンター。お肉博士とお米ソムリエの資格を持ち、全国 15,000 軒以上を自腹で食べ歩き。グルメの SNS（@fallindebu）は総フォロワー60 万人超えの人気。横浜出身で、横浜中華街では史上初のグルメ大使に就任。

MC「ゆかり」さん



横浜を拠点として活動するグルメインフルエンサー。相方のゆゆママと一緒に横浜市にある全駅を行く『全駅企画』を実施中。SNS の総フォロワー数は約 15 万人。

食べ物アート作家「鴨志田和泉」さん



Instagram:@izumi_chuchu

「食」を専門領域とするアーティスト。コピックと色鉛筆で食の魅力や背景にある物語を表現。
累計 1 万点以上を描き、100 社を超える企業・行政と協業。商品開発や地域共創を通じ、食の新たな価値を社会へと届ける。

変面師「未来」さん



中国・四川省にルーツを持つ伝統芸能「変面」を専門に活動する横浜変面劇団 蜀雅園。代表を務める変面師・未来は、横浜中華街の「横浜大世界」を拠点に、横浜中華街の各種イベントや舞台など幅広く活動している。

上海料理

華正樓 本店



フカヒレ＆揚げパン

気仙沼産フカヒレの乾燥させた原ビレを手間暇かけて戻し、特製の白湯スープで煮込んだ中華街では当店しか味わえない一品です。

状元樓 横濱本店



特大海老の上海蟹味噌炒め

プリプリの大海老は火入れが絶妙で弾力のある食感を堪能できます。ソースは旬の上海蟹の雄からとれる極上味噌を使用しています。

馬さんの店龍仙 上海園



白油鶏

良質な鶏肉の旨味と肉汁を味わえる一品です。鶏皮の表面に少量のごま油を塗るため「白油鶏」と呼ばれています。

北京料理

北京飯店 横浜中華街



京醤肉絲と薄餅

細切りした豚肉を北京ダックにも使用している自家製の甜面醤で香ばしく炒め、薄く焼いた「薄餅」で包んでお召し上がりいただきます。

蓬莱閣



ジャンボ焼餃子

祖母の味を受け継ぐ手作りのモッチリした皮に、ジューシーな餡をたっぷり包み、香ばしく焼き上げました。肉汁溢れる食べ応え満点の一品です。

広東料理

一楽



海老の巻き揚げ

今では老舗の中国料理店でしか見かけなくなったクラシカルな広東の伝統料理です。サクッとした食感と噛むほどに広がる海老の旨味が特徴です。

南粤美食



あわびがのった海鮮焼売

海老といかと蟹とクワイを贅沢に包み込んだ南粤美食のこだわりの海鮮焼売です。さらにあわびもトッピング。食感もお楽しみください。。

四川料理

三顧冒菜 横浜中華街店



麻辣湯

人気具材 15 種類を一気に楽しめる麻辣湯。新鮮な具材をバランスよく配合し、こだわりの牛骨スープで仕上げました。麻辣の痺れと具材の食感をお楽しみください。

重慶飯店 本館



正宗麻婆豆腐

正宗麻婆豆腐の「正宗」は中国語で「本場」を意味します。熟成させた豆板醤と香り豊かな花山椒を使用し、牛挽肉を合わせた四川料理の本場の麻婆豆腐です。

湖南料理

湖南人家



湖西腊肉（湖西ラーロウ）

湘西地方の伝統的な薪燻し豚肉料理です。香り高い燻製の腊肉をニンニクの芽と一緒に強火で炒めます。燻製肉の旨味とニンニクの芽の食感が楽しい湖南料理です。

香港料理

皇朝茶樓



プリプリエビの紅もち米クレープ

餅米をベースに鮮やか紅色のクレープ生地（腸粉）を職人が絶妙な厚みに蒸し上げることで「もちもち感」を実現し、その中に海老を網状の衣で包んで揚げた特製海鮮揚げです。

福建料理

華錦飯店



ヤリイカの塩コショウ炒め

厳選したやわらかな子持ちヤリイカと、サクサクに仕上げた自家製ネギチップ。風味と食感のコントラストをお楽しみいただける一品です。

台湾料理

好記園



干し大根と玉子の炒め

戻した切り干し大根をネギと一緒に油で炒めたものを卵と合わせる。しっかり熱したプライパンに流し込み両面焼き上げます。素材の香りと食感が楽しめる一品です。

中華一周ガストロノミー会参加店舗の料理はお店で味わえます！

参加 13 店舗の自慢の料理は、各お店でもお召し上がりいただけます。当日、惜しくも参加できなかった方は、是非、お店に足を運んで美味しい名物料理をご堪能ください。

■特別協賛

株式会社池光エンタープライズ　株式会社伊藤園　株式会社永昌源　キリンビール株式会社　コカ・コーラボトラーズジャパン株式会社　桃源邨 本店

② 上海蟹フェア

秋の味覚の代表「上海蟹」。普通のカニに比べて味に深みがあり、特に蟹ミソは濃厚な味わいがあり、一度食べると虜になること請け合いです。オスとメスで味が異なるので、ぜひ食べ比べもしたいところです。

● 日時：11 月 1 日（日）～11 月 30 日（月）

● 参加店舗：（50 音順/全 28 店舗）一楽・華香源・華正樓新館・華正樓本店・廣東飯店・景珍楼新館・京華楼 本館・鑫福隆・興口福・皇朝本店・菜香新館・西遊記・三和楼・上海豫園小籠包館・順海閣・状元樓 横浜中華街本店・心龍・成都・双囍 上海本幇麺・中華街桂宮・桃源邨 本店・翡翠楼本店・翡翠楼新館・馬さんの店龍仙 上海園・馬さんの店龍仙 本店・萬珍樓 本店・・王府井酒家・王府井レストラン





④ 横浜中華街～秋の味巡り～

味覚の秋に相応しい、季節の素材を使用した料理が味わえる～秋の味巡り～。旬の味を楽しめるメニューが勢揃いです。

● 日時：11 月 1 日（日）～11 月 30 日（月）

● 参加店舗：（50 音順/全 52 店舗）一楽・江戸清大通り店・江戸清本店・華正樓新館・京華楼 本館・崎陽軒中華街シウマイ BAR 店・崎陽軒中華街大通り店・鑫福隆・景珍楼 新館・景珍楼本店・吉祥盛華・興口福・公生和・皇朝茶樓・皇朝点心舗 3 号店・皇朝点心舗 2 号店・皇朝本店・菜香新館・西遊記・三顧冒菜横浜中華街店・四川陳麻婆・四川麻婆新館・上海麺館・順海閣・状元樓 横浜中華街本店・昇明物産・成都・外丸繊維工業市場通り

店・台湾魔法苺飴工房・台湾魔法大鶏排・俏香・青海星・同發新館売店・同發本館・DOGBASE YOKOHAMA・杯杯串・Patissieres JOGENRO・福満園新館・福満園別館・北京飯店横浜中華街・馬さんの店龍仙 上海園・馬さんの店龍仙 本店・楊記工房フルーツ飴＆たこせんべい・横浜開運水族館フォーチュンアクアリウム・横濱東風軒・ヨコハマぷりん 96 ふくぷん・蓮香園新館・老維新・老維新開店廟通り店・王府井酒家・王府井台湾美食 520・王府井レストラン





＜写真素材に関しまして＞

上記写真素材を下記 URL に格納しております。ご活用ください。

素材格納 URL：https://115.gigafile.nu/1212-cd04c2f01c2d101d512888eb38234cb1b

＜中華街オフィシャルサイト「美食節」特設ページ＞

https://www.chinatown.or.jp/event/event/2026_food_festival/

＜本件に対するお問い合わせ＞

取材・撮影希望の際には、必ず発展会協同組合に事前のご連絡をください。

横浜中華街発展会協同組合　担当：入澤　info@chinatown.or.jp
TEL. 045-662-1252　　FAX. 045-211-0593
神奈川県横浜市中区山下町 118-2 廣東會館ビル 5F　https://www.chinatown.or.jp/