入場
ADMISSION FREE!
無料

先着1,000名様
オリジナルパスポートに
各国のスタンプを押して、気分は世界一周！
Visit the country booths and get your passport stamped!

秋田市国際フェスタ2024

Akita City International Festa 2024

2024年9月1日(日) *September 1st (Sun)* **10:00～16:00**

秋田拠点センターアルヴェ１階きらめき広場（秋田駅東口直結）
ALVE 1F "Kirameki Hiroba" (Directly connected to Akita Station East Exit)

ステージスケジュール
Stage schedule

- **10:00～10:15** オープニング・各国ブース紹介
  Opening & Introduction of each country booth
- **10:15～10:45** フラメンコ フローレスアレグリア
  【Flamenco】
  Flores DE Alegria

- **10:50～11:00** ネパール民族舞踊 アエラ カルマチャリャ
  【Nepalese Dance】
  Ayera Karmacharya

- **11:00～11:10** トンガ舞踊 フレンドリーアイランドダンサーズ
  【Tongan Dance】
  Friendly Islands Dance from Akita

- **12:00～12:30** 飲食ブース紹介と姉妹都市紹介
  Introduction of food booths & sister cities
- **13:00～13:45** スペシャルトークショー 秋田市在住外国人住民 "秋田に住んだらこうだった！！！"
  "Live Talk Show" by foreign residents in Akita City
- **14:00～14:20** フィジアンダンス 秋田フィジー
  【Fijian Dance】
  Akita Fijians

- **14:30～14:45** マレーシア民族舞踊 マレーシア ボレ
  【Malaysian Dance】
  Malaysia Boleh

- **15:15～15:45** アフリカンダンス ウブンツ
  【African Dance】Ubuntu

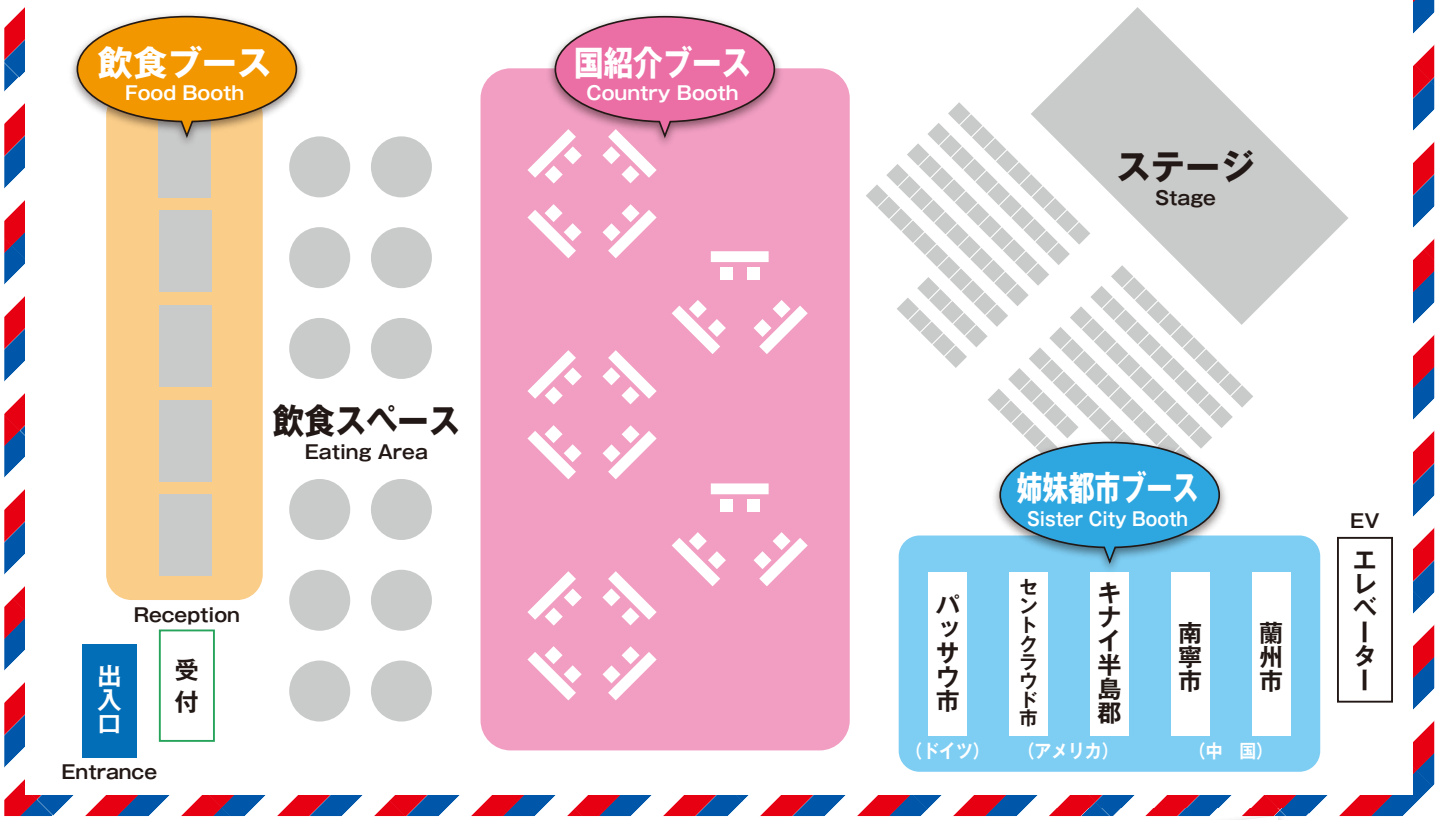
※スケジュールは変更になる場合があります。

お問い合わせ
秋田市企画調整課 Planning and Coordination Section
☎018-888-5464

共催　秋田市、秋田市姉妹都市フォーラム
後援　中華人民共和国駐札幌総領事館、在札幌米国総領事館、ドイツ観光局、秋田魁新報社、朝日新聞秋田総局
河北新報社、毎日新聞秋田支局、読売新聞秋田支局、時事通信社秋田支局、共同通信社秋田支局
NHK秋田放送局、ABS秋田放送、AKT秋田テレビ、AAB秋田朝日放送、エフエム秋田、CNA秋田ケーブルテレビ

会場マップ(MAP)

秋田市国際フェスタ2024



姉妹都市・国紹介ブース

秋田市の友好・姉妹都市のほか、
秋田市在住の外国出身者の母国を
紹介する国ブースを出展！

飲食ブース

世界の食を
体験しよう！

BOX COFFEE 世界のコーヒー

今回ブース出店している国の産地のコーヒー飲み比べセットを特別に提供。コーヒー豆って、産地によってこんなに違うんだな～と、面白い体験ができますよ。
ぜひお試しあれ！

セジョンの食卓 韓国料理

オーナーの金さんが開店以来、「国産肉」「国産野菜」「無添加」で化学調味料を使わず、心と体に優しい料理を提供しています。一つ一つ丁寧に作る本格韓国家庭料理に「チョンマルマシッソヨ!※」とハマる秋田市民多し!
※韓国語で「本当に美味しい」という意味

ダイニング&ラウンジ あえら ネパール料理

通のリピーターが多いことで有名なあえら。国際教養大学の近くにあることもあり、お店はいつもたくさんのお客様で賑わっています。いつも笑顔のプリさん夫婦が作る本場のネパール家庭料理をぜひご賞味ください！

Ms.Green Curry タイ料理

タイでローカルレストランのオーナーシェフとして腕を振るっていたカンチャナーさんが、ガパオやカオマンガイなど、現地の調味料を使って調理。ご飯は「あきたこまち」を使用しています。一口頬張ると、きっと「アロ～イ※」と叫びたくなるはず!
※タイ語で「美味しい」という意味

おっぺる青木堂 世界のパン

大正11年に秋田市保戸野通町に和菓子店を創業し、その後、洋菓子店からパン屋へと変わり、地元の皆さんに愛され続け2022年に創業100周年を迎えました。
昔ながらの製法や無添加の製造にこだわり、「変わらぬ製法で」パンを製造しています。