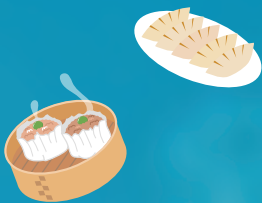




61JSCO おもてなしコーナー



第61回日本癌治療学会学術集会
The 61st Annual Meeting of Japan Society of Clinical Oncology



2023.10.19 木・21 土

パシフィコ横浜展示ホール A・B 内

19日(木)10:00~17:00(アルコール飲料提供 12:00~17:00)

20日(金)10:00~17:00(アルコール飲料提供 12:00~17:00)

21日(土)10:00~14:00(アルコール飲料提供 12:00~14:00)

フードコーナー

ドリンクコーナー

スイーツコーナー

崎陽軒  昔ながらのシウマイ 6 個入 崎陽軒のシウマイは、昭和 3 年の発売以来、変わらぬレシピで変わらぬおいしさをお届けします。 豚肉と干帆立貝柱が出逢って生まれた豊かな風味が特長の冷めてもおいしい、一口サイズのシウマイです。	横浜中華街客満堂  もち豚焼き餃子 横浜市中区エリアのデリバリーで大人気。販売累計 20 万食以上の「肉汁もち豚焼き餃子」です。冷凍をせずに空輸したスペイン産のもち豚を使用し、食べた瞬間お口の中にジューシーな肉汁が溢れだし、豊かな食感と共にご堪能いただけます。タレを付けずにそのままでもオススメです。	ブラッスリービガール横浜  3 種の前菜盛り合わせ 鴨スモーク、サラミ、スモークチキン等のおつまみ盛り合わせです。(※内容は仕入れの都合などで変更の可能性あり) 産直食材を使った和洋のこだわりのお料理と美味しいワイン & 地酒を提供する野毛のブラッスリーです。	肉ビストロ & ダイニングひなた  スモークタンの生ハム 横浜関内で親子 3 人で切り盛りする、宮崎料理の隠れ家居酒屋です。まったりジューシーな食感が特徴のスモークタンの生ハム。お酒のお供に最高の一品です。他では味わえないタンの生ハムをぜひご賞味ください。
横浜おばんざい月読  おでん 〜お出汁にまひま！おでん〜 北海道産 2 種類の昆布をベースに、鶏ガラ、3 種類のかつお節、どんこ、煮干しなど 12 種類の国産天然素材を使用した手間暇かけた渾身のお出汁で作った一品です。	吉池  焼鳥・つくね・海鮮串焼き・焼き魚・ソーセージ・さつま揚げ 魚の吉池ならではの焼ききた・熱々の海鮮串、焼き魚、焼鳥、つくねを是非ご堪能ください。 おつまみにピッタリです。	鎌倉小町通り あさひな  鎌倉小町通り入口で店舗を構える「あさひな」 鎌倉揚げ (たこ、ごぼう、ブレン、じゃがバター) 鎌倉かまぼこ (とうもろこし、しょうが) 等あつあつ出来立ての「かまぼこ」をご提供いたします。	三崎まぐろ専門店 Tuna がる  まぐろカツ Tuna がる名物のジャンボ串カツ。持つと串が曲がるほどの重量感。希少部位のまぐろの頭のお肉を使用しています。 まぐろ出汁のポテトフライ まぐろ出汁香るシャカシャカポテトにはまぐろ節と塩で作ったオリジナルの出汁塩をたっぷりかけてお召し上がりください。

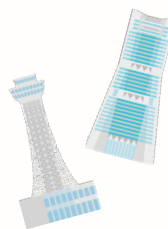
横浜ビール  横浜ラガーなど 〜ヨコハマには横浜のビールがある〜 横浜で生まれたクラフトビール「横浜ビール」です。神奈川県各地の地元生産者の方々とのコラボレーションなど、地域とひとを大切に「街のビール屋」としてワクワクを届ける事を目指しています。	IMADEYA  ワイン、焼酎、ウイスキー、日本酒、チーズ等のおつまみ 国内外の蔵を直接訪問して、生産者と固い信頼関係を築いた上で取り揃えた本当に美味しいワインや焼酎、ウイスキー、日本酒のほか、チーズ等のおつまみをご提供します。
---	---

しょうゆきやふえ横浜元町  元祖生プリン 神奈川県銘菓にも指定された横浜発祥の元祖生プリンです。 〜ヨコハマには横浜のプリンがある〜 横浜で生まれたクラフトプリン「横浜プリン」です。神奈川県各地の地元生産者の方々とのコラボレーションなど、地域とひとを大切に「街のプリン屋」としてワクワクを届ける事を目指しています。	パティスリーサビュイエ  ケーキ各種 老舗ケーキ屋で修行を重ねた 2 人のパティシエが 8 月にケーキ屋をオープン。四季折々のスイーツを製造しております。かぼちゃモンブラン、かぼちゃさつまタルト、シュークリーム、ガトーショコラ、チーズタルトなど 1 日 7 種ほどご用意しますので皆様是非ご賞味下さい。
---	---

おもてなしコーナー内には、無料のドリンクもご用意しております♪

洗練された横浜のローカルグルメが

集結!



※写真はイメージです。実際の提供メニューとは異なる場合がありますのでご了承ください。
※各メニューとも数量がなくなり次第販売終了となります。

タカナシ乳業



横浜馬車道あいす

日本のアイスクリームは明治 2 年に横浜馬車道で売られたことが始まりと言われております。

タカナシ「横浜馬車道あいす」はその風味をイメージし、仕上げました。文明開化の味をお楽しみください。