



KOZA

SUPER MARKET

2020.3.14(SAT)

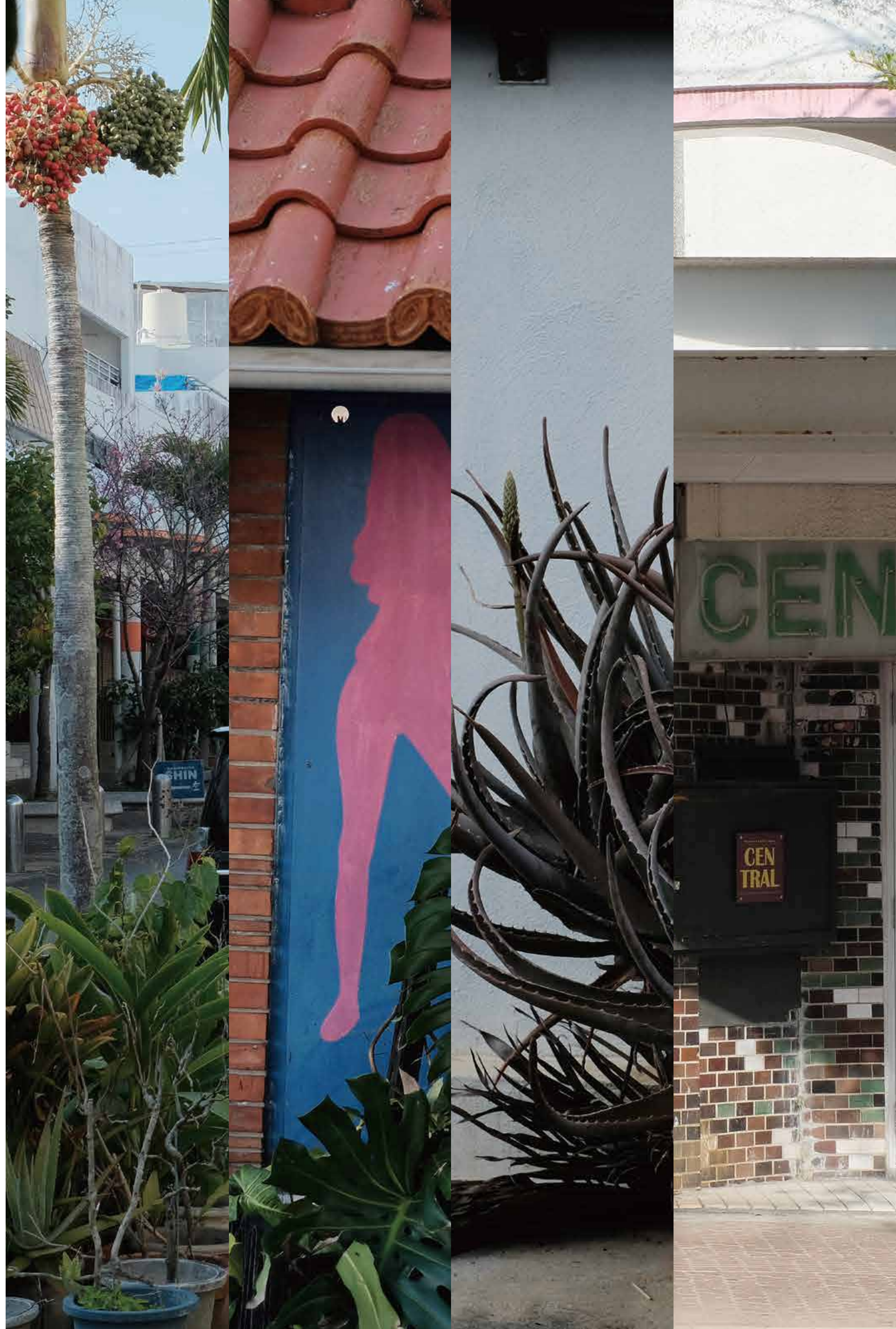
KOZA SUPER MARKET

2020 年 3 月 14 日（土）12:00 - 17:00

場所：沖縄県沖縄市中央周辺

2020 年 3 月 14 日（土）、沖縄市の「コザ」を舞台に、多国籍かつ多種多様な専門店が、この日限りの趣向を凝らしたイベントを一齐にひらく、街のフェスティバル「KOZA SUPER MARKET」を開催します。創業 50 年を超えるタコス店、ドイツ製法のハム＆ソーセージ屋、ソウルフードの天ぷら屋、醸造所が併設されたビアバー、オリジナルのオーディオを開発するメーカー直販店など。コザには、ひとつの物事に特化したスペシャルなお店が数多く点在しています。「KOZA SUPER MARKET」では、コザを彩る専門店が、それぞれの専門性を活かしたイベントを一挙同時にひらきます。日本とアメリカの文化が交差する、コザにしかない、特有の街並みとともに、彩り豊かな専門店の魅力を、この機会にぜひご体感ください。

KOZA SUPER MARKET is an elaborate fesitval in the city where multinational and various specialty shops gather for one special day on March 14, 2020 (SAT) in “Koza” of Okinawa City. The taco shop dedicated to serving tacos for over fifty years, the ham and sausage shop that uses German meat processing methods, the tempura shop committed to Okinawa’s soul food, the beer bar established by its own brewery, and the audio shop that sells the developer’s original audio systems. Koza is dotted with specialty stores, experts in their own particular services. At KOZA SUPER MARKET, each participating specialty store will hold an event that makes the best use of their expertise. Take this opportunity to experience the landscape, along with the charm of a variety of specialty stores, that can only be found in Koza where Japanese and American culture intersect.



MAKES KOKO SUPER AKAKEI

24 SHOPS

1. Tacos



オーシャン Ocean

コザと歩んだ半世紀。ブルースが胃袋にこだまするタコスの名店。

Walking through history with Koza for half a century, the blues music of this famous taco shop will stimulate your appetite.

1967 年開業。アメリカ統治時代に米軍公認の飲食店に与えられた営業許可証「A サイン」を取得していた老舗タコス店。オーシャン 2 代目、ミュージシャンの顔を持つマスター・ヤラヤッシーこと、屋良靖氏がつくるタコスは、先代から受け継いだレシピを忠実に守り、バリバリの薄めの皮からタコミート、トマトソースにいたるまで、すべてオリジナル。この特製タコミートを使った、タコライスやヤキメシも人気。

Opened in 1967, this long-established taco shop once operated with an "A-Sign" business license that was given to restaurants approved by the U.S. military while Okinawa was under its administration. From the thin, crispy taco shells to the meat and salsa, the tacos made by musician and second-generation owner Yasushi Yara (aka Yarayasshi!) are absolutely faithful to the original recipes inherited from the first-generation owners. Their taco rice and fried rice made with their special taco meat are also popular.

沖縄市中央 2-15-2 098-938-5978 13:30 - 23:30 定休日：不定休
2-15-2 Chuo, Okinawa City 098-938-5978 13:30 - 23:30 Closed: Irregular

3. Tempura

上間でんぷら Uema Tempura

地元民の気分もあげる、3代続くアチコーコー天ぷらの老舗。

A long-standing shop invigorating locals with their fresh tempuras for three generations.

ゴヤ市場に古くからある、天ぷら専門店。サククリと揚げられた衣の厚いウチナー天ぷらは、地域を代表するソウルフードとして定番の品。魚にイカ、かき揚げに紅芋など素材を大事に、創業から 40 年以上愛される素材な味わいは、3 代目が切り盛りする現在でも、変わらぬ美味しさとして守られ続けている。次々に揚げられる熱々の天ぷら。揚げたてを買い込むお客様が朝からに絶え間なく訪れ、活気あるコザの風景を生み出している。

Uema Tempura is a long-standing tempura specialty shop in the Goya Market that offers thick, crispy, deep-fried Okinawan style tempuras a local favorite represented as the people's soul food. Handling their ingredients like fish, squid, mixed vegetables, and sweet potatoes with special care, the simple flavors of their tempuras have been preserved and unaltered even after three generations, and has been loved by locals for over forty years. The continuous flow of customers in the morning buying up fresh, deep-fried tempuras made one after another paints a lively scene of Koza.

沖縄市中央 1-10-4 098-937-8328 平日 5:00 - 18:00 祝日 5:00 - 17:00 定休日：木
1-10-4 Chuo, Okinawa City 098-937-8328
Weekdays 5:00 - 18:00 Japanese Holidays 5:00 - 17:00 Closed: THR



5. Meat



普久原精肉店 Fukuhara Meat Shop

コザの台所で捌き続ける、昭和気質な精肉店。

A Showa-style butcher shop that continues to process meat in "Koza's kitchen".

かつてコザの台所として栄えたゴヤ中央市場で、今もお、変わらぬ活気を見せる精肉店。店主の大輔氏は自ら屠畜場へと足を運んで、持ち帰った大きな枝肉を早朝からひとりで捌き切り、納得のいく精肉のみをケースに陳列。昭和気質なこの店を、50 年近く切り盛りしている。地元で付き合いの長い顧客にはじまり、新規店舗の若い経営者たちも、目利きが厳選する捌きたての肉を求め、ここを訪れている。

Fukuhara Meat Shop is still as lively as the days when Goya Chuo Market once flourished as "Koza's kitchen." Early in the morning, the owner, Mr. Omine, cuts up large dressed carcasses that he has brought back from the slaughterhouse himself, and displays only the most outstanding meats in the showcase. This Showa-style shop has been around for almost 50 years. Starting with long-term local clientele, young managers of new stores also frequent the shop for fresh meats carefully selected by connoisseurs.

沖縄市中央 1-10-7 098-937-7314 平日 9:00 - 18:00 日 9:00 - 14:00 定休日：無
1-10-7 Chuo, Okinawa City 098-937-7314
Weekdays 9:00 - 18:00 SUN 9:00 - 14:00 Closed: Open year-round

2. Danish



ザズー Zazou

世界のお客様の声から生まれた、多国籍なパンの品揃え

An assortment of multinational breads born from the voices of customers from around the world.

1989 年開業。地域に暮らす様々な国の人びとが来店する老舗ベーカリー。開業当時、アメリカ文化の根深いコザでは、特に柔らかなパンが求められていた中、いち早くハード系のパンづくりを開始。パターの味わい深いデニッシュも人気の一品。パンの品揃えには、開業から現在まで、難しいリクエストに応えるべく、研究を重ねてきた歴史が凝縮されている。

Opened in 1989, Zazou is a long-established bakery where people from various countries living in the area come to shop. While soft breads were in demand at the time of its opening, Zazou began making hard breads before all others, as Koza during that time was still firmly rooted in American culture. Their buttery Danish bread is especially popular, and their assortment of breads reflect the years of research they have conducted since their opening to meet the demanding requests of customers.

沖縄市中央 2-15-1 098-934-2380 10:00 - 19:00 定休日：火
2-5-1 Chuo, Okinawa City 098-934-2380 10:00 - 19:00 Closed: TUE

4. Sausage

テシオ TESIO

沖縄の豚肉をテシオにかけた、自家製ハム&ソーセージ。

Original ham and sausages made with great care using Okinawan pork.

2017 年開業。ドイツ製法により仕上げる自家製のハム&ソーセージの専門店。店主の嶺井大地氏は、静岡の食肉加工の名店での修行から、約 5 年の歳月を経て、故郷の沖縄にて独立。沖縄県産の豚肉を使用した開発は難航を極め、開業予定日を 2 ヶ月ほど遅らせながらも完成した商品は、沖縄の素材とドイツ製法の技術が融合した、嶺井氏オリジナルのハム&ソーセージに。2018 年には、3 年に 1 度、ドイツで開催される食肉加工の国際コンテストにて、出品した 3 品すべてが、金賞・銀賞を受賞。世界に通用する、沖縄の新たな味わいを造り出している。

Opened in 2017, Tesio is a ham and sausage specialty shop that process their own meats using German methods. After training at a well-known meat processing shop in Shizuoka Prefecture for about five years, owner Daichi Minei pursued his independence in his birthplace of Okinawa. Even though he faced extreme difficulty in the development of processed meats using Okinawan pork, and had to delay his opening day by two months, his finished product was his very own original ham and sausages that combined Okinawan ingredients and German manufacturing techniques. In 2018, he exhibited three of his processed meats the IFFA processed meats competition, which is held once every three years. All three of his products won gold and silver awards. Tesio continues to create new flavors of Okinawa that will be recognized by the world.

沖縄市中央 1-10-3 098-953-1131 11:00 - 19:00 定休日：月
1-10-3 Chuo, Okinawa City 098-953-1131 11:00 - 19:00 Closed: MON



6. Beer



ホップドアップ Hopped Up

クラフトビールのセレクトショップ。

A select craft beer shop.

2019 年開業。国内外のクラフトビールを購入できる酒販店。小さな空間に佇むショーケースには、多様な銘柄のビールが所狭しと陳列。グラウラーの持ち込みによる、ビールの量り売りも行なっている。

Opened in 2019, Hopped Up is a liquor store where you can buy Japanese and imported craft beer. The showcase in a small space is filled with beers of various brands. They also sell beer by weight if you bring your own growler.

沖縄市中央 1-10-16 金城店 3F 098-989-9552
木 13:00 - 20:00 金、土 13:00 - 24:00 日 15:00 - 20:00 定休日：月、火、水
1-10-16-Kinjo Store 3F Chuo, Okinawa City 098-989-9552
THR 13:00 - 20:00 FRI, SAT 13:00 - 24:00 SUN 15:00 - 20:00 Closed: MON, TUE, WED

MAKES KOKO SUPER AKAKEI

24 SHOPS

1. Tacos



オーシャン Ocean

コザと歩んだ半世紀。ブルースが胃袋にこだまするタコスの名店。

Walking through history with Koza for half a century, the blues music of this famous taco shop will stimulate your appetite.

1967 年開業。アメリカ統治時代に米軍公認の飲食店に与えられた営業許可証「A サイン」を取得していた老舗タコス店。オーシャン 2 代目、ミュージシャンの顔を持つマスター・ヤラヤッシーこと、屋良靖氏がつくるタコスは、先代から受け継いだレシピを忠実に守り、バリバリの薄めの皮からタコミート、トマトソースにいたるまで、すべてオリジナル。この特製タコミートを使った、タコライスやヤキメシも人気。

Opened in 1967, this long-established taco shop once operated with an "A-Sign" business license that was given to restaurants approved by the U.S. military while Okinawa was under its administration. From the thin, crispy taco shells to the meat and salsa, the tacos made by musician and second-generation owner Yasushi Yara (aka Yarayasshi!) are absolutely faithful to the original recipes inherited from the first-generation owners. Their taco rice and fried rice made with their special taco meat are also popular.

沖縄市中央 2-15-2 098-938-5978 13:30 - 23:30 定休日：不定休
2-15-2 Chuo, Okinawa City 098-938-5978 13:30 - 23:30 Closed: Irregular

3. Tempura

上間てんぷら Uema Tempura

地元民の気分もあげる、3代続くアチコーコー天ぶらの老舗。

A long-standing shop invigorating locals with their fresh tempuras for three generations.

ゴヤ市場に古くからある、天ぶら専門店。サククリと揚げられた衣の厚いウチナー天ぶらは、地域を代表するソウルフードとして定番の品。魚にイカ、かき揚げに紅芋など素材を大事に、創業から 40 年以上愛される素材な味わいは、3 代目が切り盛りする現在でも、変わらぬ美味しさとして守られている。次々に揚げられる熱々の天ぶら。揚げたてを買い込むお客様が朝からに絶え間なく訪れ、活気あるコザの風景を生み出している。

Uema Tempura is a long-standing tempura specialty shop in the Goya Market that offers thick, crispy, deep-fried Okinawan style tempuras a local favorite represented as the people's soul food. Handling their ingredients like fish, squid, mixed vegetables, and sweet potatoes with special care, the simple flavors of their tempuras have been preserved and unaltered even after three generations, and has been loved by locals for over forty years. The continuous flow of customers in the morning buying up fresh, deep-fried tempuras made one after another paints a lively scene of Koza.

沖縄市中央 1-10-4 098-937-8328 平日 5:00 - 18:00 祝日 5:00 - 17:00 定休日：木
1-10-4 Chuo, Okinawa City 098-937-8328
Weekdays 5:00 - 18:00 Japanese Holidays 5:00 - 17:00 Closed: THR

5. Meat



普久原精肉店 Fukuhara Meat Shop

コザの台所で捌き続ける、昭和気質な精肉店。

A Showa-style butcher shop that continues to process meat in "Koza's kitchen".

かつてコザの台所として栄えたゴヤ中央市場で、今もお、変わらぬ活気を見せる精肉店。店主の大輔氏は自ら屠畜場へと足を運んで、持ち帰った大きな枝肉を早朝からひとりで捌き切り、納得のいく精肉のみをケースに陳列。昭和気質なこの店を、50 年近く切り盛りしている。地元で付き合いの長い顧客にはじまり、新規店舗の若い経営者たちも、目利きが厳選する捌きたての肉を求め、ここを訪れている。

Fukuhara Meat Shop is still as lively as the days when Goya Chuo Market once flourished as "Koza's kitchen." Early in the morning, the owner, Mr. Omine, cuts up large dressed carcasses that he has brought back from the slaughterhouse himself, and displays only the most outstanding meats in the showcase. This Showa-style shop has been around for almost 50 years. Starting with long-term local clientele, young managers of new stores also frequent the shop for fresh meats carefully selected by connoisseurs.

沖縄市中央 1-10-7 098-937-7314 平日 9:00 - 18:00 日 9:00 - 14:00 定休日：無
1-10-7 Chuo, Okinawa City 098-937-7314
Weekdays 9:00 - 18:00 SUN 9:00 - 14:00 Closed: Open year-round

2. Danish



ザズー Zazou

世界のお客様の声から生まれた、多国籍なパンの品揃え

An assortment of multinational breads born from the voices of customers from around the world.

1989 年開業。地域に暮らす様々な国の人びとが来店する老舗ベーカリー。開業当時、アメリカ文化の根深いコザでは、特に柔らかなパンが求められていた中、いち早くハード系のパンづくりを開始。パターの味わい深いデニッシュも人気の一品。パンの品揃えには、開業から現在まで、難しいリクエストに応えるべく、研究を重ねてきた歴史が凝縮されている。

Opened in 1989, Zazou is a long-established bakery where people from various countries living in the area come to shop. While soft breads were in demand at the time of its opening, Zazou began making hard breads before all others, as Koza during that time was still firmly rooted in American culture. Their buttery Danish bread is especially popular, and their assortment of breads reflect the years of research they have conducted since their opening to meet the demanding requests of customers.

沖縄市中央 2-15-1 098-934-2380 10:00 - 19:00 定休日：火
2-5-1 Chuo, Okinawa City 098-934-2380 10:00 - 19:00 Closed: TUE

4. Sausage

テシオ TESIO

沖縄の豚肉をテシオにかけた、自家製ハム&ソーセージ。

Original ham and sausages made with great care using Okinawan pork.

2017 年開業。ドイツ製法により仕上げる自家製のハム&ソーセージの専門店。店主の嶺井大地氏は、静岡の食肉加工の名店での修行から、約 5 年の歳月を経て、故郷の沖縄にて独立。沖縄県産の豚肉を使用した開発は難航を極め、開業予定日を 2 ヶ月ほど遅らせながらも完成した商品は、沖縄の素材とドイツ製法の技術が融合した、嶺井氏オリジナルのハム&ソーセージに。2018 年には、3 年に 1 度、ドイツで開催される食肉加工の国際コンテストにて、出品した 3 品すべてが、金賞・銀賞を受賞。世界に通用する、沖縄の新たな味わいを造り出している。

Opened in 2017, Tesio is a ham and sausage specialty shop that process their own meats using German methods. After training at a well-known meat processing shop in Shizuoka Prefecture for about five years, owner Daichi Minei pursued his independence in his birthplace of Okinawa. Even though he faced extreme difficulty in the development of processed meats using Okinawan pork, and had to delay his opening day by two months, his finished product was his very own original ham and sausages that combined Okinawan ingredients and German manufacturing techniques. In 2018, he exhibited three of his processed meats the IFFA processed meats competition, which is held once every three years. All three of his products won gold and silver awards. Tesio continues to create new flavors of Okinawa that will be recognized by the world.

沖縄市中央 1-10-3 098-953-1131 11:00 - 19:00 定休日：月
1-10-3 Chuo, Okinawa City 098-953-1131 11:00 - 19:00 Closed: MON



6. Beer



ホップドアップ Hopped Up

クラフトビールのセレクトショップ。

A select craft beer shop.

2019 年開業。国内外のクラフトビールを購入できる酒販店。小さな空間に佇むショーケースには、多様な銘柄のビールが所狭しと陳列。グラウラーの持ち込みによる、ビールの量り売りも行なっている。

Opened in 2019, Hopped Up is a liquor store where you can buy Japanese and imported craft beer. The showcase in a small space is filled with beers of various brands. They also sell beer by weight if you bring your own growler.

沖縄市中央 1-10-16 金城店 3F 098-989-9552
木 13:00 - 20:00 金、土 13:00 - 24:00 日 15:00 - 20:00 定休日：月、火、水
1-10-16-Kinjo Store 3F Chuo, Okinawa City 098-989-9552
THR 13:00 - 20:00 FRI, SAT 13:00 - 24:00 SUN 15:00 - 20:00 Closed: MON, TUE, WED

7. Pasta



カンティーナ Cantina

界隈のOLたちが通い詰める、路地裏に佇むパスタ店。

A pasta shop nestled in the back alley,
frequented by neighborhood office ladies.

2000年開業。路地裏に静かに佇むイタリアンパスタの専門店。パスタは、ボモドーロに代表されるトマトベースに加え、人気のペペロンチーノなどのオイルパスタ、イカ墨に至るまで、何度過っても飽きの来ないレパートリーの豊富さが人気。また家庭の食卓でもカンティーナの味が楽しめる自家製ソースの瓶詰めの販売は、全3種類。リーズナブルな価格で本格パスタを気軽に楽しんでいたきたい、という想いは、地域のOLの定番ランチとして根強く支持されている。

Opened in 2000, Cantina is a restaurant that stands quietly in a back alley. Specializing in Italian pastas, they are popular for their vast menu that never gets old, including pomodoro tomato-based pastas, popular oil-based pastas like pepperoncino, and even squid ink pastas. In addition, they sell three types of original pasta sauces so you can savor the taste of Cantina at home. Their desire for diners to enjoy authentic pastas at a reasonable price is strongly endorsed by local office ladies who have made Cantina's pastas a lunchtime standard.

沖縄市中央 1-30-12 2F 098-934-8206 11:00 - 19:00 L.O. 定休日：日
1-30-12-2F Chuo, Okinawa City 098-934-8206 11:00 - 19:00 L.O. Closed: SUN

8. Beer



コザ麦酒工房 Koza Brewing Okinawa

酒屋の3代目が醸す、コザの名を冠したクラフトビール工房。

A craft beer brewery named after Koza, produced
by the third-generation owner of a local liquor shop.

2014 年開業。沖縄県の中郡地区では第 1 号となる、街の小さなクラフトビール工房。ベルギービールに魅了された店主の大浜氏は、岡山での修行を経て、三代目を務める酒屋「とおやま酒店」の 2 階で、オリジナルのビールづくりに着手。後に、出来たてのビールが味わえる酒場を併設。2019 年には、那覇店をオープン。コザのみならず、更なるファンを獲得し続けている。

Koza Brewing Okinawa is a small local craft beer brewery that opened in 2014. They were the first brewery to exist in Okinawa Prefecture's central region. Being fascinated with Belgian beer, shop owner Mr. Ohama trained in Okayama Prefecture and began making original beer on the second floor of Toyama liquor store, which he is third-generation heir of. Later, he set up a bar where you could taste his freshly made beer. He opened up his Naha branch in 2019, and continues to gain a following beyond Koza.

沖縄市中央 1-24-13 2F 098-975-6119 火水木 17:00 - 23:30 金土 17:00 - 24:00 定休日：日、月
1-24-13-2F Chuo, Okinawa City 098-975-6119
TUE, WED, THR 17:00 - 23:30 FRI, SAT 17:00 - 24:00 Closed: SUN, MON

9. Kimono



おやかわ呉服店 Oyakawa Kimono store

コザの中心から、日本の「粋」を発信する老舗呉服店。

A long-established kimono store that transmits the essence of
Japan from the center of Koza.

1950 年開業。多様な文化の息づくコザの街の中心に位置する、老舗の呉服店。販売のみならず、レンタルや着付けのサポート。メンテナンスに至るまで、着物に関する様々な要望に応えつつけている。「祖母から母へ、母から娘へ」と、大切な想い出とともに受け継がれていく着物。初めての方、敷居を高く感じる方にも親身に対話を重ねながら、より身近に、より気軽に楽しめる着物文化の普及を目指す。

Opened in 1950, this long-established kimono store is located in the center of Koza where various cultures co-exist. Not only do they sell kimonos, but they also provide a wide range of kimono-related services including rental, dressing, and maintenance services. A kimono is an item handed down along with precious memories from grandmother to mother, from mother to daughter. For kimono newcomers and those who feel that kimonos are too foreign, Oyakawa aims to spread the kimono culture through their warm and friendly services so that anyone can feel familiar with kimonos and enjoy them more casually.

沖縄市中央 1-14-17 098-937-3018 11:00 - 19:00 定休日：元日・2 日
1-14-17 Chuo, Okinawa City 098-937-3018 11:00 - 19:00 Closed: January 1st and 2nd

10. Sweets

ブラウンロール Brown Roll

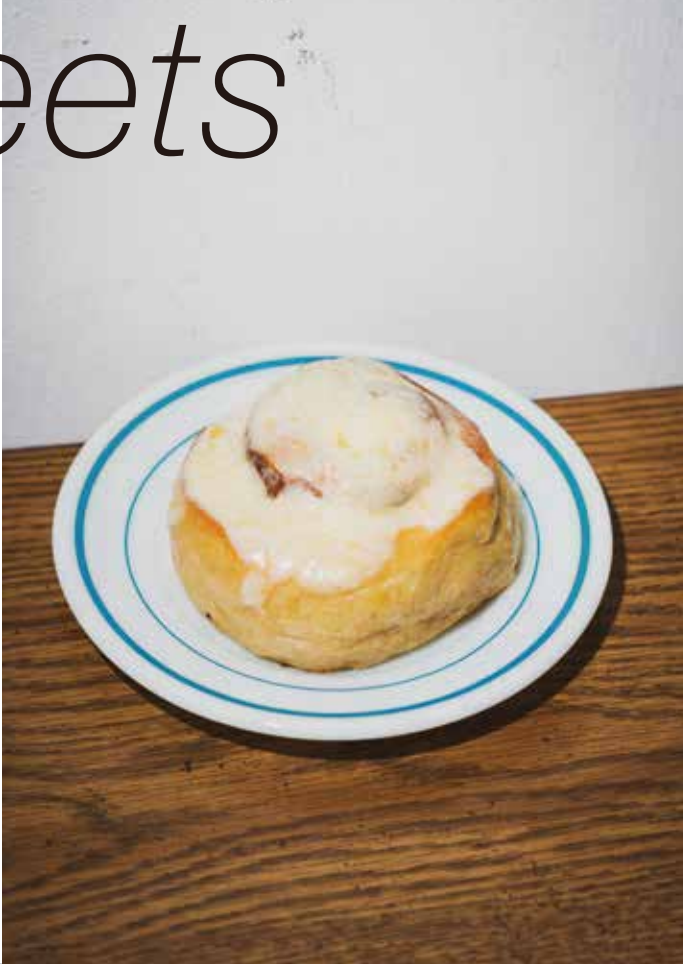
シナモンロールひと筋。コザで列をなすお客様こそ、美味しさの証。

Fully devoted to cinnamon rolls, their queue of
customers here in Koza is proof of their great taste.

2018 年開業。平日は朝 8 時からオープン。鮮やかなブルーの外観が目印のシナモンロール専門店。開業から 2 年目となる現在、看板商品のシナモンロールを求めて、早朝から本場の味を知る米軍関係者が押し寄せるほどの人気に。使用している全粒粉が香る、ほんのりと甘みのある生地は、ふわっと軽い口当たり。表面には、こんがりとした色づくクリームチーズのペースト。トーストすることで、その味わいは一層引き立ちます。

Opened in 2018, the doors at Brown Roll open at 8 a.m. on weekdays. This cinnamon roll specialty shop is easy to spot with their bright blue appearance. Now in its second year since opening, the shop has gained popularity among local U.S. military personnel who rush in to get their cinnamon roll fix, and a genuine taste of home. The slightly sweet dough made with fragrant whole wheat flour is light and soft, with cream cheese icing baked to a beautiful golden brown. The flavors are all the more enhanced when toasted.

沖縄市中央 1-31-15 098-988-7949 月、火、水、木、金 8:00 - 17:00 土日 11:00 - 17:00 定休日：不定休
1-31-15 Chuo, Okinawa City 098-988-7949 MON, TUE, WED, THR, FRI 8:00 - 17:00
SAT, SUN 11:00 - 17:00 Closed: Irregular



11. Fashion

ブリックウッドストレージ Brickwood Storage

コザの新たなファッションシーンを牽引

A driving force behind Koza's new fashion scene

2018 年開業。メンズを主体にストリートファッションからビンテージアイテムまでを扱う、コザの裏通りに誕生したアパレルショップ。流行に左右されない 1900 年代前半のスタイルを踏襲したセレクトにより、着心地と実用性を兼ねた、クラシックな雰囲気アイテムが並ぶ。小物や雑貨のラインナップも充実。2020 年は、琉球藍染の技法を用いたオリジナルデザインのシャツのリリースを控えるなど、更なる展開に期待が集まっている。

Opened in 2018, Brickwood Storage is a men's clothing store born in the backstreets of Koza offering a range of street style fashion and vintage items. Exuding a sense of classic style that is not swayed by fads, the shelves are lined with select items inspired by fashion from the 1900's that combine comfort and practicality. They also have a wide selection of accessories and miscellaneous goods. With the release of original designed shirts using Ryukyu indigo dyeing techniques, further development of the store is anticipated in 2020.

沖縄市中央 1-22-3 090-9820-0646 14:00 - 19:00 定休日：水
1-22-3 Chuo, Okinawa City 090-9820-0646 14:00 - 19:00 Closed: WED



12. Curry

スパイスカレーパルミラ Spice Curry Palmyra

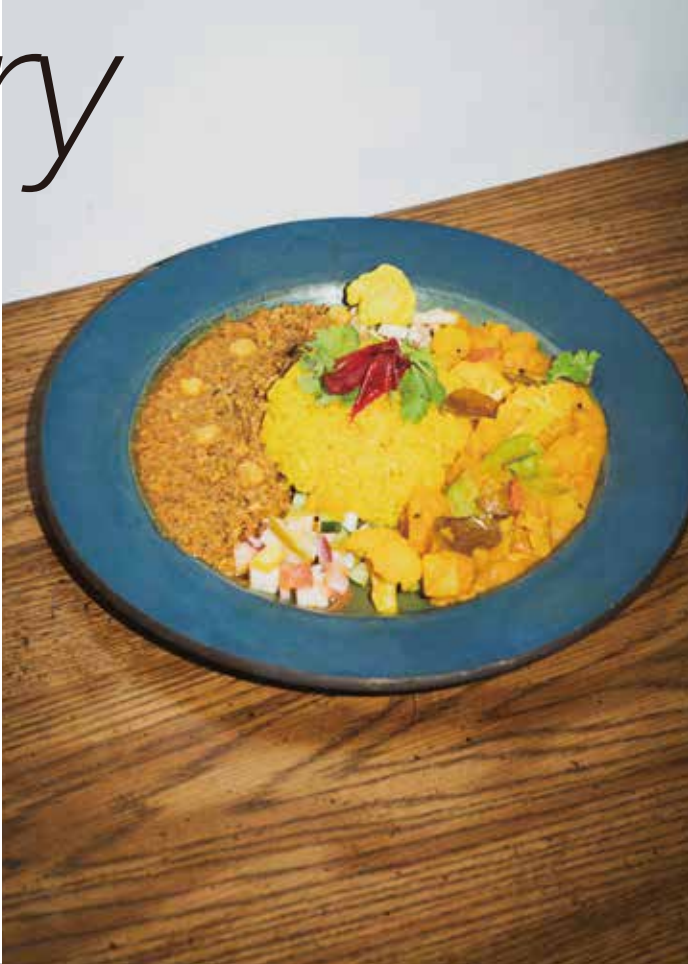
肉食の方も、菜食の方も。心と体を満たすスパイスカレーは、パルミラ通り。

A spot for both meat-eaters and vegans.
Curry on Palmyra Street that satisfies the body and soul.

2018 年開業。パルミラ通り沿いのスパイスカレーの専門店。「お腹も、心も満たすメニューを提供したい」と語る店主が、多国籍料理店やビーガン料理店を経てオープン。調味料など天然素材にこだわり、約 30 種類のスパイスを組み合わせ、常連客を飽きさせない多彩なカレーを生み出している。ビーガンに対応した「パルミラクルカレー」は、じっくり 2 日間かけて植物性の食材から出汁を取る人気メニュー。

Spice Curry is a curry specialty shop located along Palmyra Street. After experience working at international and vegan cuisine restaurants, the shop owner opened Spice Curry in 2018 with the desire to "offer dishes that satisfies both the stomach and the heart." Being fully committed to natural ingredients like in their seasonings, Spice Curry combines about 30 types of spices, producing a variety of curries that regular customers will never get tired of. Their vegan-friendly "Pal-Miracle Curry" is a popular dish that uses stock from vegetable ingredients made over a span of two days.

沖縄市中央 1-17-21 050-1446-3898 12:00 - 16:30 18:00 - 21:00 定休日：日、第 2・第 4 木
1-17-21 Chuo, Okinawa City 050-1446-3898
12:00 - 16:30 18:00 - 21:00 Closed: SUN, 2nd and 4th THR



13. Movie



シアタードーナツ・オキナワ Theater Donut Okinawa

コザでの鑑賞はドーナツと共に。館長のセレクトが芽え渡る街の映画館。

Enjoy a movie in Koza with donuts.
A movie theater in the city where the theater
director's choices are perfectly clear.

2015 年開業。街の映画館。自家製ドーナツを片手に観る映画は、メッセージが胸を打つシネマや、懐かしの名作。沖縄で制作された作品など、館長・宮島真一氏が厳選するラインナップ。2019 年にはスクリーンが造床され、1 日 8 本の映画が上映可能に。宮島氏が伝えたい事は「映画の力」が持つ可能性は無限大であるという事。様々な文化が持つ「普遍的な共通点」を、ここで鑑賞する映画の中に見出して頂けたら、と意気込んでいる。

This local movie theater opened in 2015. The lineup of movies at Theater Donut Okinawa (while you enjoy their original donuts in one hand) are carefully selected by director Shinichi Miyajima, and include those with deep messages, nostalgic masterpieces, and films made in Okinawa. An additional screen was installed in 2019, allowing eight films to be shown per day. What Miyajima wants to convey is that the potential of "the power of cinema" is endless. He is eager for moviegoers to find the "universal points" that various cultures have in common through the movies you watch here.

沖縄市中央 1-3-17 070-5401-1072 11:30 - 19:00 定休日：年中無休 ※年末年始除く
1-3-17 Chuo, Okinawa City 070-5401-1072 11:30 - 19:00
Closed: Open year-round ※Except Japanese New Year's holidays

14. Mexican



ドスマノス Dos Manos

ドスマノス（両手）で頬張る、本場メキシコの故郷の味。

Use dos manos (two hands) to fill your mouth
with the authentic flavors of Mexico.

現地で出会った深い風味の料理に感動した日本人オーナーがつくるメキシコ料理店。主食となる自家製トルティーヤをメインに、タコス、ブリート、エンチラーダなど、本場の味を追求した料理が楽しめる。店名でもある「ドスマノス＝両手」で、美味しく食べて欲しいという思いが込められた料理は、在沖のメキシコ系アメリカ人の方々に「まさにおばあちゃんの味」と感動を呼び起こしている。

Dos Manos serves Mexican cuisine made by its Japanese owner, who was moved by the deep flavors of local dishes in Mexico. You can enjoy original tortillas, the staple food of Mexican cuisine, as well as tacos, burritos, enchiladas, and other items that pursue authentic Mexican flavors. Their meals — prepared in hopes that customers will savor them with "dos manos (two hands)" like the restaurant's name — are known to evoke memories of "Grandma's cooking" among Mexican-Americans living on Okinawa.

沖縄市中央 1-3-15 電話番号非公開 水、木、金 11:00 - 18:00 土 11:00 - 17:00 定休日：日、月、火
1-3-15 Chuo, Okinawa City TEL (Undisclosed)
WED, THR, FRI 11:00 - 18:00 SAT 11:00 - 17:00 Closed: SUN, MON, TUE

15. Cocktail



ボビーズ BAR BOBBY'S

マスターが創造する、絶品の生フルーツカクテルの宇宙。

A universe of exquisite raw fruit cocktails
created by the owner.

コザの片隅に建つビルの 2 階。アンティークの家具で揃えられた、居心地の良い空間にて、マスターが様々な技巧を凝らしてつくる、旬の果実を贅沢に使用した独創的なカクテルが楽しめるバーです。お客様との対話から生まれるインスピレーションをもとに、香りや味わいを構築するカクテルが、マスターの真骨頂。あなただけの一杯を、ご賞味ください。

Located on the second floor of a building in the corner of Koza, Bobby's is a cozy bar furnished with antique furniture where you can enjoy original, creative cocktails produced by the owner, who luxuriously uses seasonal fruits in his drinks. The aroma and flavors of the cocktails are based on inspirations from conversations with customers, and reveal the owner's true worth. Come enjoy a drink tailored just for you.

沖縄市中央 1-5-18 2F 098-955-5816 20:00 - 26:00 定休日：月
1-5-18 2F Chuo, Okinawa City 098-955-5816 20:00 - 26:00 Closed: MON

16. Art



ストックルームギャラリーコザ Stock Room Gallery Koza

沖縄の新たなアートシーンを描く、DENPA氏によるアート発信拠点。

Depicting Okinawa's new art scene through DENPA's center of artistic operations.

沖縄を拠点に、世界を股にかけ活動する新進気鋭の抽象画家、DENPA氏が主宰するギャラリー兼ショップ、アートイベントのオーガナイズングやストリートアートをコンセプトに発信。異文化が交差するコザの街に馴染む空間は、DENPA氏自らがリノベーションを施す。自身監修のグッズの販売や、県内若手アーティストの作品展なども開催。アートシーンの躍動を生み出す拠点として注目を集めている。

Stock Room Gallery Koza is a gallery and shop led by DENPA, an up-and-coming abstract painter based in Okinawa who has experience working around the world. The concept of his artistic operations is organizing art and street art events. This artistic space, renovated by DENPA himself, blends perfectly in the city of Koza where different cultures intersect. You will also find a selection of merchandise and exhibited works by young artists in Okinawa that have been personally selected by DENPA. The gallery has gained attention for becoming a focal point where the dynamics of Okinawa's art scene is created.

沖縄市中央 2-7-40 電話番号非公開 13:00 - 20:00 定休日：不定休（展示会開催中のみ）

2-7-40 Chuo, Okinawa City TEL (Undisclosed) 13:00 - 20:00

Closed: Irregular (open during art exhibitions only)

17. Chocolate



タイムレスチョココレートファクトリー Timeless Chocolate Factory

原料は 카카오 とサトウキビのみ。沖縄の新たな命業は、コザのチョコレート工房から。

Made only with the raw materials of cacao and sugar cane. Okinawa's new "nuchigusui" (life medicine) comes from Koza's chocolate factory.

2014 年開業。2020 年、Bean to Bar スタイルのチョコレート専門店「タイムレスチョコレート」が開業した工房。産地によって異なる味わいを持つ 카카오 豆を自家焙煎し、多良間島産純黒糖や島ザラメといった特徴の異なるサトウキビと合わせる事で、沖縄でしか表現できないオリジナルのチョコレートづくりを実現。また人工的に作られた素材や、保存料や乳化剤、カカオバターなども一切使用せず、原料から一貫して製造。さらに指定農園を立ち上げ、サトウキビづくりも実践。自然本来の魅力を最大限に活かし表現するチョコレートは、老若男女が愛する、沖縄の新たな命業（めちぐすい）に。

Established in 2014, this factory was opened by the "Bean to Bar" style chocolate specialty store "Timeless Chocolate" in 2020. Roasting their own cacao beans, which flavors depend on its production area, Timeless Chocolate has been successful in producing original chocolate unique to Okinawa by using Tamara Island pure brown sugar and island crystal sugar, which combines sugarcane with different characteristics. Their chocolates are made purely from raw materials without adding artificial materials, preservatives, emulsifiers, or cacao butter. They have even set up their own farm for sugarcane production. The chocolates, loved by both young and old, maximize the true charm of nature and is Okinawa's new "nuchigusui" (life medicine).

沖縄市中央 4-11-1 工房のため非公開

4-11-1 Chuo, Okinawa City ※Being a factory, the contact number is undisclosed.

18. Coffee



豆ボレボレ コーヒーモンベヤ Mame Pole Pole coffee.monbeya

ロースター世界2位の実力、飽くなき探究を続けるコーヒー焙煎所。

Recognized as the world's second best roaster, never tiring of exploring the world of roasting.

2010 年開業。2017 年に開所した、自家焙煎コーヒー「豆ボレボレ」の焙煎所。沖縄市高原の店舗では、主にコーヒー豆とドリングの販売を。コザの焙煎所では、ワークショップをメインにドリングの販売も行っている。自然の恵みであるコーヒー豆が持つ個性や美味しさを最大限に引き出せるよう、日々研鑽を重ねている。オーナー兼ヘッドロースターの仲村氏は、コーヒーの焙煎の技術を競う世界大会「World Coffee Roasting Championship 2018」にて、世界第2位を獲得。国内外で行われる競技会や品評会の審査員も務めている。

Established in 2010, "coffee.monbeya" opened in 2017 as the roasting plant of Mame Pole Pole, which is located in Takahara, Okinawa City, and sell mainly coffee drinks. At their roasting plant in Koza, coffee drinks are also available, mainly focused around workshops. The owner spends his days diligently studying how he can maximize the uniqueness and deliciousness of coffee beans, a true wonder of nature. In 2018, Mr. Nakamura, the owner and head roaster, won second place at the World Coffee Roasting Championship where competitors are evaluated on their roasting skills. He also judges at competitions in Japan and abroad.

沖縄市中央 2-7-46 098-960-5516 ※営業時間は不定期

2-7-46 Chuo, Okinawa City 098-960-5516 ※Irregular business hours.

19. Soap

石鹸工房 ラ クッチーナ La Cucina Soap Boutique

パティスリーのような佇まい。自然の恵みを調理した、沖縄生まれの自家製ソープ店。

It could almost pass as a pastry shop. This shop creates original made-in-Okinawa soaps produced with the blessings of nature.

2004 年開業。食品をつくるように、自然素材から石鹸を造る自家製ソープ専門店。低温で圧搾されるエキストラヴァージンオリーブオイルを主原料とし、約2ヶ月の長い熟成を経て完成する石鹸は、リッチな植物油脂をふんだんに用いる事で高い保湿効果が得られ、洗い落とすのみを追求した石鹸とは一線を画す、美容に優れた高品質の一品。手間と時間を惜しまず一つ一つ丁寧に作られる自然派石鹸は、コザのお土産として県内外で喜ばれている。

Opened in 2004, La Cucina Soap Boutique is a soap specialty shop that makes soap from natural ingredients, just like making food. The soaps, made from cold pressed extra virgin olive oil, are cured for about two months and produce a rich moisturizing effect that is achieved by using an abundant amount of rich vegetable oils and fats, setting them apart from other soaps that solely pursue the act of washing off, and making them distinguished beauty products. La Cucina's natural soaps, each one carefully made with time and effort, also make popular Koza souvenirs.

沖縄市中央 2-6-46 098-934-7627 12:00 - 19:00 定休日：土、日

12-6-46 Chuo, Okinawa City 098-934-7627 12:00 - 19:00 Closed: SAT, SUN

20. Hotel

トリップショット ホテルズ コザ Tripshot Hotels Koza

空き物件を宿泊施設にリノベーション、街の中に客室を展開するコザのホテル

Developing hotel rooms in the city of Koza by renovating vacant properties.

「街がホテルのラウンジ」をテーマに、商店街で実際に営業していた10の空き物件に、宿泊施設としてのリノベーションを施した、街の中に客室を展開するホテル。日本とアメリカ文化が混じり合う事で生まれる、コザの街並みが醸す世界観は、建物の外観だけでなく、実際に立ち入ってこそ感じ取れる独特な風情がある。当時の営みが各客室の端々に名残を見せる空間演出は、敢えて最低限に施されたデザインによるもの。かつての意遣いが感じられるように、という支配人の想いが表れている。

Having already renovated ten vacant properties in the shopping district (which at one point were actively in business) into beautiful hotel rooms, Tripshot Hotels is developing guest rooms in the heart of the town based on the concept of "the city is the hotel lounge." The world view of Koza — created by a mixture of Japanese and American culture — is evident not only in the appearance of buildings, but also the unique atmosphere that can be felt only by actually entering them. The hotel manager's desire to connect with the past is expressed in the atmospheric design of each guest room, which has dared to leave traces of the businesses that once occupied the space.

沖縄市中央 2-6-47 仲村ビル 1F 070-5489-3969

チェックイン 15:00 - 20:00 チェックアウト 11:00 定休日：無

2-6-47-Nakamura Bldg. 1F Chuo, Okinawa City 070-5489-3969

Check-in 15:00 Check-out 11:00 Closed: Open year-round



21. Cafe

プレイヤーズカフェ PLaYer'S CAFE

街に集いし表現者たちの情熱が交差する、コザの社交場。

Koza's social meeting place where passions of creators intersect in the city.

2008 年開業。食やアート、あらゆるジャンルの垣根を越えて、それぞれの専門性を楽しみながら表現する「プレイヤー」が集える場所であり、街のクリエイティブとパッションを発信する拠点としてオープン。カフェ&バーとして営業する傍ら、トリップショットホテルのフロント、人気番組のスタジオとして活用されるなど、あらゆる顔を持つコミュニティベースとして展開。コザジャンクフードなど、アメリカ文化色が濃い、この街らしいメニューが人気。

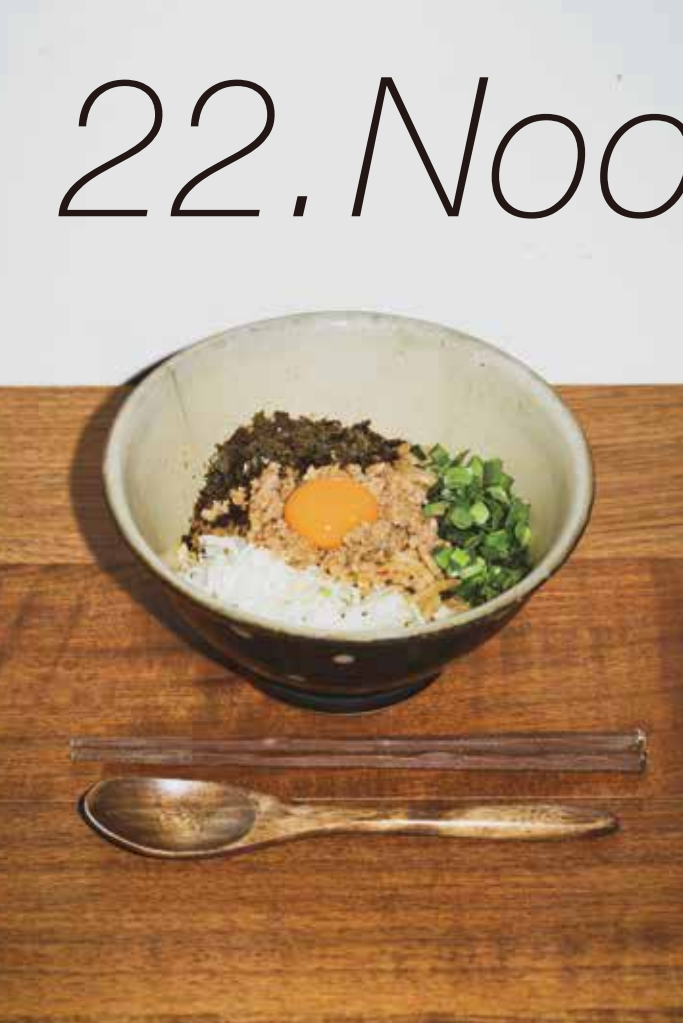
Player's Cafe opened in 2008 to become the base where creative "players" can enjoy and express their specialties that stretches across the boundaries of food, art, and all other genres. While operating as a cafe and bar, Player's Cafe has developed into a community space with a variety of uses, such as serving as the front desk for Tripshot Hotels, and the production studio for a local TV program. Here in Koza where American culture runs deep, the cafe's popular foods include "koza junk food" items that are unique to the city.

沖縄市中央 2-6-47 仲村ビル 1F 098-929-1169 17:00 - 23:00 定休日：火

2-6-47-Nakamura Bldg. 1F Chuo, Okinawa City 098-929-1169 17:00 - 23:00 Closed: TUE



22. Noodle



まぜ麺 マホロバ Stir Noodle Mahoroba

旅の記憶を織りまぜ、辿りついたオリジナルのまぜ麺。

Original mixed noodles created from the interwoven memories of the owner's travels.

麺に目がない店主が旅先で食した、様々な麺料理を思い出しながら完成させたオリジナルのまぜ麺専門店。那覇の本店は既に行列の耐えない人気店で、「外国人の多い中部地区でもまぜ麺を根付かせたい」という想いから、2017 年、2 号店がコザにオープン。調味料で和えて食べる油そばは、香味オイルや魚介出汁を用いながら誰でもあっさり食べられる工夫が凝らされている。店内には製麺所も併設、妥協のないマホロバの美味しさを日々生み出している。

Mahoroba's original mixed noodle dishes are the creation of the noodleholc owner's memories of various noodle dishes he ate during his travels. His main store in Naha is already popular with a constant queue of people outside. In 2017, he opened his second store in Koza hoping to establish his noodle dishes in the central region of Okinawa, known for its large international population. The mixed noodles that come with an oil based sauce and dressed with seasoning can be eaten with flavored oils or seafood stock, making it an ingenious dish that anyone can easily enjoy. With their noodle factory inside the shop, they are able to produce the taste of Mahoroba without compromise every day.

沖縄市中央 1-36-11 火、水、木、金、土 11:30 - 売切次第終了 定休日：日、月

※2020 年 4 月より営業開始予定

1-36-11 Chuo, Okinawa City TUE, WED, THR, FRI, SAT 11:30-until sold-out Closed: SUN, MON ※Scheduled to open in April 2020.

23. India



インド屋 Indoya

コザの路地を抜けて、迷い込んだのはインドでした。

Coming out through Koza's alleyway, I found myself in India.

1976 年開業。人柄の良いインド人店主が、本国から直接仕入れたお香やスパイス、衣類、楽器などを取り揃えた老舗のインド雑貨専門店。エキゾチックな風情の店内では、本格的なチャイやラッシーも味わえる。

Indoya opened in 1976. This long-established, Indian sundries specialty store sells incense, spices, clothing, musical instruments, and other items purchased directly from the home country of the friendly Indian shop owner. You can also enjoy authentic chai and lassi in the exotic atmosphere.

沖縄市中央 3-14-3 098-938-1320 10:30 - 20:00 定休日：無

3-14-3 Chuo, Okinawa City 098-938-1320 10:30 - 20:00 Closed: Open year-round

24. Audio



知名御多出横 Tina Audio

革新的なオーディオを発明。波紋のように拡がる「音」は、コザから世界へ。

Inventor of the innovative audio equipment. Sounds ripple through the air, spreading from Koza to the world.

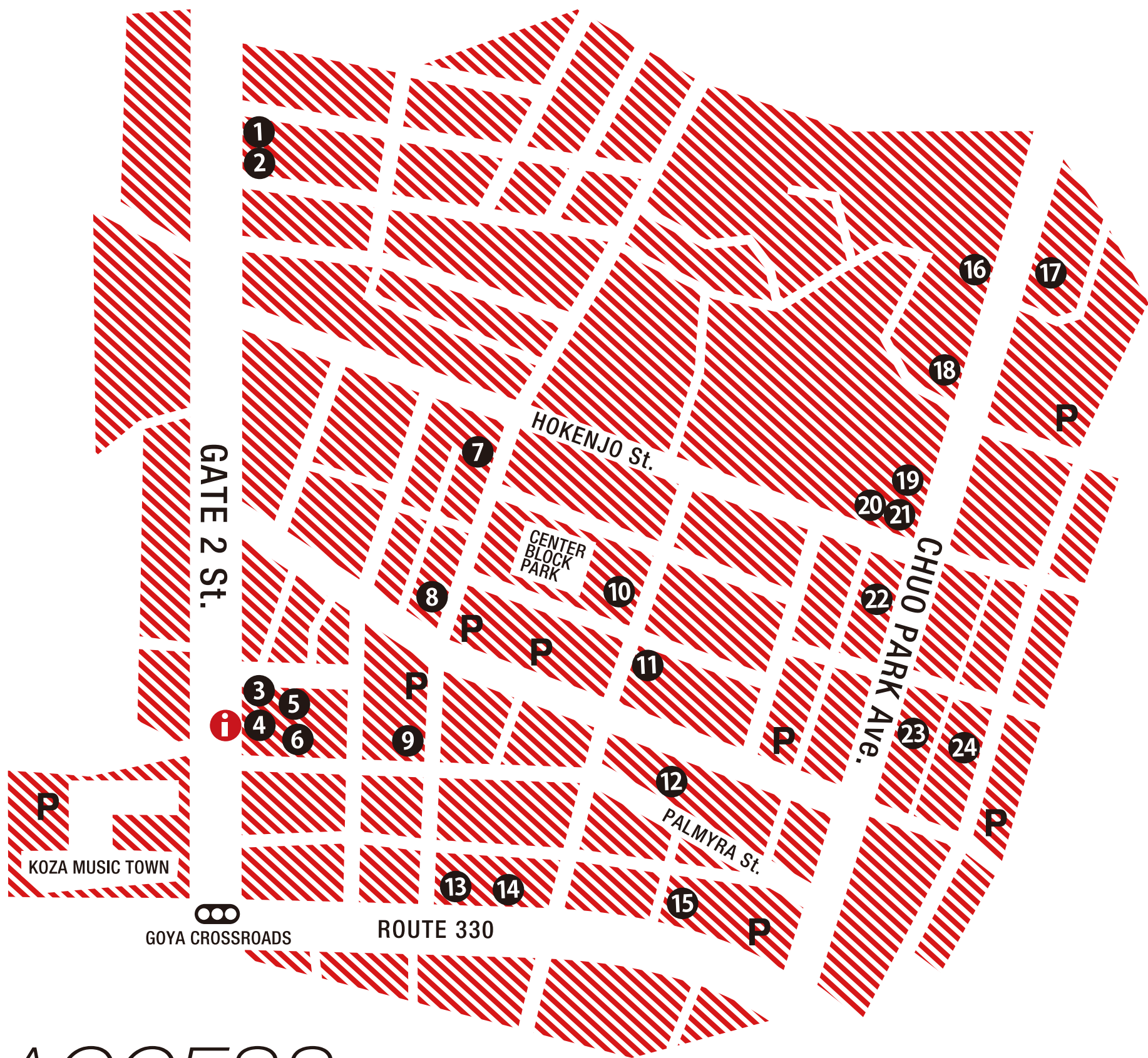
1975 年創業。沖縄を代表するオーディオメーカー。生音に近いクリアな音の再現を目指し、44 年にも及ぶ研究の末、全方位への音の広がりを持つパイプ型スピーカーの開発に成功。音域全体がリスニングポイントになるという画期的な音響システムを実現。目の前で実際にアーティストが生演しているかのような音質は、圧巻の一言。2019 年にオープンした本社併設のミュージアムでは、様々な仕様のスピーカーで音の違いを体感することができる。

Founded in 1975, Tina (or China) Audio is one of the leading audio makers in Okinawa. With the aim to reproduce clear sounds that are closest to live sounds, after 44 years of research, they have succeeded in developing a pipe style speaker that distributes sounds in all directions. It is a revolutionary sound system in which the entire area becomes the acoustic sweet spot. In a word, the sound quality is outstanding. It is as if the artist were actually performing live in front of you. Inside their museum, which opened in 2019 inside its headquarters, you can experience the difference in sound with speakers of various specifications.

沖縄市中央 3-13-11 098-938-3994 10:00 - 18:00 定休日：日

3-13-11 Chuo, Okinawa City 098-938-3994 10:00 - 18:00 Closed: SUN

WALKING MAP



ACCESS

1. 路線・高速バス

- ・那覇空港からの場合 那覇空港 → 「沖縄南」下車 徒歩約14分 高速バス系統 111、117
- ・那覇市内からの場合 那覇バスターミナル → 「胡屋」下車 徒歩約2分 路線バス系統 21、23、24、27、31、63、77、90、110、112

- ・Expressway Bus from Naha Airport Get on at Naha Airport → Get off at “Okinawa Minami IC” Exit 4 (About a 14-min walk to the event area.) Take Expressway Bus No. 111 or 117
- ・Local Bus from Naha City Get on at Naha Bus Terminal → Get off at “Goya” Bus Stop (About a 2-min walk to the event area.) Take Bus No. 21, 23, 24, 27, 31, 63, 77, 90, 110 or 112

2. 車

- ・沖縄本島南部からコザまで

一般道をご利用の場合：那覇市内一国道330号（北上）→胡屋十字路口（イベント周辺）所要時間目安：那覇国際通りから約60分
高速道路をご利用の場合：最寄りIC→沖縄自動車道→沖縄南IC→グランド通り（園田（北）左折）→国道330号（北上）→胡屋十字路口（イベント周辺）所要時間目安：那覇国際通りから約40分

- ・沖縄本島北部からコザまで

一般道をご利用の場合：名護市内一国道58号（南下）→国体道路入口（北上）→胡屋十字路口（イベント周辺）所要時間目安：道の駅許田から約80分
高速道路をご利用の場合：最寄りIC→沖縄自動車道→沖縄南IC→グランド通り（園田（北）左折）→国道330号（北上）→胡屋十字路口（イベント周辺）所要時間目安：道の駅許田から約50分

※車でお越しの際には、イベント周辺の駐車場をご利用ください。

- ・From Okinawa’ s Southern Area to Koza

Using Local Roads：From Naha City→Head north on Route 330→Stop in Goya (Koza Music Town) Intersection (the event area) Approximate Time: about 60 min from Naha Kokusai Street
Using the Expressway：Get on the Okinawa Expressway via closest interchange→Get off at “Okinawa Minami” Exit 4→Go straight onto “Ground Dori”→Turn left at the Sonoda traffic light onto Route 330 (North)→Stop in Goya (Koza Music Town) Intersection (the event area) Approximate Time: about 40 min from Naha Kokusai Street

- ・From Okinawa’ s Northern Area to Koza

Using Local Roads：From Nago City→Head south on Route 58→Take a left onto “Kokutai-doro Entrance” (North), and head towards the Goya (Koza Music Town) Intersection (the event area) Approximate Time: about 80 min from Michinoeki (Roadside Station) Kiyoda
Using the Expressway：Get on the Okinawa Expressway via closest interchange→Get off at “Okinawa Minami” Exit 4→Go straight onto “Ground Dori”→Turn left at the Sonoda traffic light onto Route 330 (North)→Stop in Goya (Koza Music Town) Intersection (the event area) Approximate Time: about 50 min from Michinoeki (Roadside Station) Kiyoda

Please use the parking lots available in the area if you come by car.

1DAY SPECIAL MENU

コザのマップ、イベント当日に開催する各専門店でのイベントリストを配布。 Maps of Koza and a list of events that will be held at each specialty store will be distributed on the day of the big event.

1 .

Ocean

当日は、フードメニューをご注文の方に、ドリンクを無料でサービス。

Enjoy a free drink with your order of food.

2 .

Zazou

当日は、バッグのように手にぶら下げることができるハートの形のパンを販売予定。

Enjoy heart-shaped breads that can be held like a bag.

3 .

Uema Tempura

当日は、ハム＆ソーセージ専門店「TESIO」のソーセージの天ぷらを限定販売。

Enjoy tempuras made with sausages from the ham and sausage specialty shop TESIO.

4 . (INFORMATION CENTER)

TESIO

飲むにまつわる専門店「LIQUID」が、店内にプレオープン。当日は、TESIOのお肉メニューとLIQUIDのドリンクメニューを楽しめる、立飲みスタンドをオープン。

Enjoy the pre-opening of the drinking specialty shop. “LIQUID” inside the store, where a stand will be available for you to taste their drinks along with Tesio’ s meats.

5 .

Fukuhara Meat Shop

当日は、新鮮な豚モツで仕込む、沖縄の伝統料理「中味汁」をご用意。

Enjoy traditional Okinawan “nakamijiru” (pork intestine soup) prepared with fresh pork intestines.

6 .

Hopped Up

当日は、厳選したスペシャルなビールを、販売と有料試飲にてご紹介。

Enjoy special select beers and tastings (fees apply).

7 .

Cantina

当日限定のナポリタンのようなパスタ「フェスタ」を自家製パンと共にセットでご提供。

Enjoy Cantina’ s event-limited Neapolitan pasta “festa” set that comes with their original bread.

8 .

Koza Brewing Okinawa

当日は、店舗の外にビアタップを設置。この日のために開発したベリーテイストのビールをお披露目。

Enjoy beer taps available outside the store, and the unveiling of their berry flavored beer created just for this event.

9 .

Oyakawa Kimono store

当日は、着物のプロが着付けをサポート、「和洋ミックス」をテーマに浴衣を無料貸出。

Enjoy kimono dressing by a professional, and free yukata rental based on the theme of “Japanese-Western mix”.

10 .

Brown Roll

当日限定のドリンク「コーヒーゼリーオレ」を販売。

Enjoy Brown Roll’ s event-limited “Coffee Jelly au lait” drinks.

11 .

Brickwood Storage

流しの靴磨き「SHOE SHINE FACTORY」仲程氏を迎え、靴磨きを実施。また琉球藍染を使用した自社オリジナルデザインの新作シャツをお披露目。

Get your shoe polished by mobile shoe shiner Mr. Nakahodo of “Shoe Shine Factory.” The unveiling of Brickwood Storage’ s new original designed shirts using Ryukyu indigo dye will also be held.

12 .

Spice Curry Palmyra

当日限定のスパイスカレーとIROCAKESのケーキをご用意。

Enjoy event-limited spiced curry and IROCAKES dessert.

13 .

Theater Donut Okinawa

当日は、ブックカフェ・bookishがセレクトする「文庫本フェア」、館長・宮島真一による「まちゼミ」トークライブ、沖縄アーカイブ研究所監修によるなつかしの沖縄映像を無料上映。以上、3つのイベントを実施。

A “Bunkohon (Paperback Book) Fair” will be held offering select books by book cafe Bookish, a small group seminar lead by director Shinichi Miyajima, and a nostalgic film of Okinawa presented by the supervisor of Okinawa Archives Laboratory will be shown for free.

14 .

Dos Manos

当日は、新作メニュー「エビのタコス」を解禁。

Enjoy the release of their new Shrimp Tacos.

15 .

BAR BOBBY'S

当日は、夜20時からの営業時間を変更して、特別に日中から営業。自慢のカクテルは、ノンアルコールもご用意。

Bar Bobby’ s will open during the day instead of their regular opening time of 8:00 pm. Their popular cocktails will also be available without alcohol.

16 .

Stock Room Gallery Koza

当日は、ギャラリーオーナー兼アーティストのDENPA氏によるライブペインティングを実施予定。

Enjoy a live painting by gallery owner and artist DENPA.

17 .

Timeless Chocolate Factory

当日は、チョコレート工房の環境を活かしたイベントを実施予定。

Enjoy an event that will utilize the environment of the chocolate factory.

18 .

Mame Pole Pole coffee.monbeya

当日は、昨年度、台湾で行われたコーヒー評会の、1位から10位までのコーヒー豆の試飲会を実施。

Enjoy sampling coffee that came in first to tenth place at last year’ s Taiwan coffee competition.

19 .

La Cucina Soap Boutique

当日は、オリジナルの石鹸を活かしたイベントを実施予定。

Enjoy an event that fully utilizes their original soaps.

20 .

Tripshot Hotels Koza

当日は、9年振りの開催となるカイナアートフェスティバルのプレイイベント「Creator’ Room」を、トリップショットの客室4部屋を会場に開催。県内を代表するアーティストたちが参戦予定。

Pre-event “Creator Room” for the Kaina Art Festival, which will be held for the first time in nine years, will be held at four of the Tripshot Hotel rooms. Artists representing the prefecture will participate.

21 .

PLaYer'S CAFE

当日は、フード、古着、アンティーク雑貨、ヘアメイク&フォトセッションなど、様々なストアが集結するイベント「Saturday Stall Shopper’s」を開催。

Enjoy their “Saturday Stall Shopper’s” event where various stores will gather to offer services including food, used clothing, antique goods, and photo sessions including hair and makeup.

22 .

Stir Noodle Mahoroba

当日は、閉じていたコザ店を、特別にオープン。

Mahoroba’ s Koza store that had been closed will open specially for this day.

23 .

Indoya

当日は、インド人店主による本格チキンカレーなどの特別なフードメニューをご用意。

Enjoy special dishes like authentic chicken curry prepared by the Indian shopkeeper himself.

24 .

Tina Audio

当日は、オリジナルのオーディオシステムを活かしたイベントを実施予定。

Enjoy an event that fully utilizes this ingenious audio system.



KOZA

SUPER MARKET

Organization / Management Daichi Minei (TESIO)
TESIO 1-10-3 Chuo, Okinawa City 098-953-1131

Event Supervisor Junji Murakami (LIQUID)

Art Direction / Design Mitsuhiro Ikeda (DRAWER inc.)

Editor Daichi Minei (TESIO), Junji Murakami (LIQUID)

Photography (Products) Wataru Oshiro (camenokostudio)
Photography (Landscape) Masato Tome

Printing (Flyer) Marumasa Printing Co.,Ltd.

Sponsor

Bank of The Ryukyus, Limited.
UEMA Food & Life Co.,Ltd.

Cooperation

Okinawa City Hall Tourism Promotion Division
Okinawa City Shopping District Revitalization Project・KOZABASE01
Ryukyu Kanrisangyo inc.
Iwao Nakasone (Banana concept inc.)
Yamato Okado (Kapok inc.)

Press

HOW INC.

Fonte Aoyama 401, 2-22-14 Minami Aoyama, Minato-ku, Tokyo, Japan
TEL 03-5414-6405 / FAX 03-5414-6406
pressrelease@how-pr.co.jp



INFORMATION CENTER

TESIO

1-10-3 Chuo, Okinawa City 098-953-1131

Maps of Koza and a list of events that will be held at each specialty store will be distributed on the day of the big event.



@kozasupermarket



www.facebook.com/kozasupermarket/

イベント詳細は、案内所で配布予定のイベントリストの他、オフィシャルSNSにて。

Please see the list of events that will be available at the information booth, or check KOZA SUPER MARKET's official social media for details.