

プログラム

来場者の方
へのお願い

当音楽祭は各種メディアの方々が来場され、各種取材活動が行なわれる場合があります。会場の様子がテレビ、新聞、雑誌等に放送・掲載されることがありますので、予めご了承くださいようお願いいたします。
●公演時間はおおよその目安です。●雨天のほか、やむを得ない事情により公演時間、出演者、プログラムは変更になる場合があります。最新情報は泊江市観光協会ホームページをご確認ください。

【エコルマホール 4階ホール】

▶11:00~11:45(開場10:30)

有料 500円 キッズコンサート ~竹が楽器に大変身?! 未就学児可

竹切りだし楽器を作り、それで演奏をしてしまう東京楽竹団。竹のナチュラルな優しい響きはもちろん、ダイナミックで、ノリノリの楽しいステージをお楽しみください。



▶13:30~14:15(開場13:00)

無料 原口隆一の“日本の歌” 未就学児不可

突然の脳梗塞により失語症になるが、歌手として再起をかけたリハビリで奇跡の復活。生きること、ことばの素晴らしさを伝えます。



▶16:00~16:45(開場15:30)

無料 若手ヴァイオリニストの華麗なる競演! 未就学児不可

次世代を担う、泊江ゆかりの魅力溢れる若手ヴァイオリニストが、華麗な音楽で技を競い合います。



▶18:30~19:15(開場18:00)

有料 500円 こまえの仲間たちによる“ガラコンサート” 4歳以上可

泊江ゆかりの音楽家らが集まり、「泊江の日」のラストステージを楽しんでください。

永井美奈子さんの語りと音楽による愉快な動物たちの登場です。



《入場時の注意》○エコルマホール 4階ホールの入場について

有料公演のチケットはエコルマホール5階で販売しています。公演当日は4階ホール受付にて開演45分前より販売受付します。無料公演の当日券は各公演開演45分前から4階ホール受付で配布します(お一人様2枚まで、先着350席程度予定)。また、席を選ぶことはできません。

【泊江駅北口噴水前ステージ】

・オープニング・セレモニー

▶10:00~10:30 きんたの会

和太鼓と民舞の市民サークル。小学生から大人まで泊江市を拠点に活動中!

・東京都公認ヘブンアーティスト

▶パフォーマンス① 11:15~11:45

▶パフォーマンス② 13:45~14:15

川島由美／ソプラノ

「美しい日本の童謡唱歌抒情歌/世界の愛唱歌」を中心
にソプラノの弾き語りスタイルで演奏。



【緑の三角ひろば】

▶11:45~12:05 イズミスイング・オーケストラ

泊江を活動拠点とする創設50年を越えるスイングビッグバンド。

▶12:15~12:35 はいさい

三線をメインに沖縄の音楽を演奏。子供たちの踊りもお楽しみに!

▶12:45~13:05 MOGURA(ゲスト)

Vo./拓郎(兵庫県生まれ、熊本県育ち)、Gt/T2
(大阪府生まれ)からなるアコースティックデュオ。
2014年に結成し、泊江を中心に音楽活動を行う。



▶13:15~13:35 泊江ともしひ音楽隊

昭和歌謡の歌と演奏で16年経ちました。その成果をお楽しみに!

▶14:10~14:40 STEPS

(かわさきジャズ2017地域連携ゲスト)

神奈川を中心に、様々なジャズイベントで
演奏する実力派バンド。



▶14:50~15:10 JJサクソフォン・カルテット

泊江市民吹奏楽団に所属するメンバーで2003年に結成されたサクソフォン・カルテット。

▶15:20~15:40 kotowari

東京を拠点に音楽+aの創作活動を行なう女性ボーカル×永遠のロックグループ。

▶15:50~16:10 キパフル

地域に根ざした活動を行なっているハワイアンバンド。フラグループとのコラボも好評。

▶16:45~17:05 ブルームーン

ジャズを問わず親しんでいただける曲を演奏しているカントリー&ウエスタンのバンド。

▶17:15~17:35 ヴォーカルグループ 紅い花白い花

泊江大好き音楽人、菊池リカの下に縁あって集まつた歌好き仲間。

▶17:45~18:15 池田みさ子とオルテンシア+1(ゲスト)

名ハンドネオン奏者、池田光夫を父に持つ女流ピアニスト、池田みさ子が率いるタンゴバンド。

池田みさ子／ピアノ 川波幸恵／ハンドネオン
鈴木慶子／ヴァイオリン 東谷健司／コントラバス



▶19:00~20:00 エーデルワイス・カペレ(ゲスト)

本物のアルプス地方の民族音楽を質の高い演奏で魅了し、世界のビアフェスのステージで活躍している人気のアンサンブル。



こまえ星台村

価格には消費税を含みます。販売は商品が売切れ次第、終了しま
すのでご了承ください。掲載した写真は各店舗で撮影したイメージで
す。販売時には一部の店舗で容器が変更されます。また、一部の素
材等が予告なく変わる場合がありますので、予めご了承ください。

1 SPICE INDIA(スパイス インディア)



タンドリーチキン 500円
フランクフルト 300円
インドビール 500円

タンドリーチキンは店内で人気のタンドリーチキンを食べやすくアレンジし、備長炭で焼き上げた一品。化学調味料、着色料、保存料未使用。スパイシーなチキンによく合う本場のインドビールも販売。

2 ひかり作業所 赤いエプロン

手づみ餃子
4個300円
※写真は2人前



障がい者の通所施設が開発。国内産の材料を使い、無添加でひとつづつていねいに手で包んだ。“お祭り餃子”としてマイルドな味とソフトな食感で小さな子も食べやすいプレーンのタイプを販売。

3 だいこまFamilia

生ビール
(カールスバーグビール)
500円



タコライス 650円~
タコス 500円~

タコスは自家製のトルティーヤ、タコライスは契約農家の無農薬有機玄米を使用。添加物を使わずに調理し、自然な味を楽しめる。いずれも自家製チャーシュー、アボガド、ひき肉の3種がある。

5 CHAN DANI(チャンダニ)

ネパール風焼鳥
400円、2本 700円



特製スパイスで味付けした鶏肉とピーマン、タマネギ、シトウなどの野菜を串に刺して炭火で焼いた屋台村のためのスペシャルメニュー。パプリカ、ミント、ガーリックの3種から選べる。

6 のんきや



広島焼 750円

広島市にある老舗のレシピに沿って本場の味を忠実に再現。クレープのように薄い生地にキャベツ、天かす、卵、特製の蒸し中華麺と、具材を何層にも重ねて焼き上げたボリュームたっぷりの広島焼。

7 和彩ダイニング いち屋

とり天カップ 500円、
トッピング各100円



国産鶏胸肉を天ぷらの衣をつけて揚げた。シンプルな塩味で熱々を味わうほか、5種のトッピング(タルタルソース、チーズ、ピリ辛、チリソース、めんたいマヨ)で味のバリエーションを楽しめる。

8 Spicarbo(スピカルボ)

燻製ベーコン炙り
500円



クラフト生ビール
600円~

燻製ベーコン炙りは、スマーカーで燻製したベーコンを軽く炭火で炙って独特の香ばしさをさらに引き出し、タイムとマスタードで味わう。世界のクラフトビールを提供している同店お勧めのビール4種を販売。