

さがみはら

【辛さが選べる！本格激辛イベント】

ウマカラフードフェス

激辛ロード

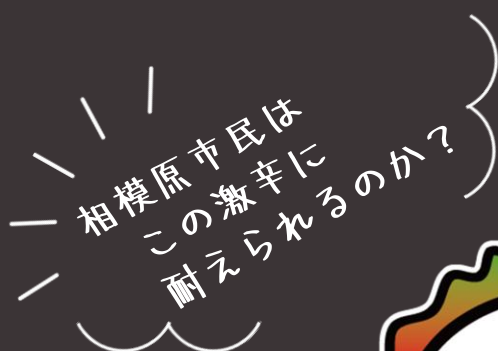


inさがみはらフェスタ2025

真の刺激と感激は相模原にあり

2025年11月8日(土)~9日(日)

相模総合補給廠一部返還地



市内元祖
激辛イベント



↑地獄への扉↑

前年来場者64,900人！相模原の名物イベントで激辛グルメを味わおう！

▶「さがみはら激辛ロード」イベント概要（詳細はQRコードをご確認ください!!!）

-  **【見どころ①】**
市内飲食店の本格激辛料理！
-  **【見どころ②】**
選べる辛さで苦手な人も安心！
-  **【見どころ③】**
激辛唐辛子の販売もあるよ！

**出店
店舗** | 市内飲食店10店舗（相模原商工会議所所属）
気になる出店者情報は裏面に掲載しています！

**出店
料理** | 国内シェアNo.1七海交易のキャロライナリーパー
を使用したイベント限定メニューを提供します！

【イベント主催者】
潤水都市さがみはらフェスタ実行委員会

【共同出店主管】
相模原商工会議所飲食宿泊業部会

【企画協力】
合同会社七海交易（りょう君のジョロキア）

「辛さが選べる！本格激辛イベント」

激辛ロード

ウマカラフードフェス

inさがみはらフェスタ2025

イベントテーマ

国内シェアNo.1 相模原の激辛唐辛子で新たな名物を作りたい！
ー市内飲食店がチャレンジする激辛グルメを楽しむ2日間ー

イベントについて

なぜ激辛イベントを開催するのか？ | 街の誇り「日本一の激辛唐辛子」に着目



激辛ブームと言われて久しい昨今。激辛カレーやスナック菓子、大手飲食店の激辛メニューなど、巷では沢山の刺激的な料理が人気を集めています。これらの商品に使われている激辛唐辛子。実は相模原の企業がシェアの大半を占めています。この魅力的な生産物を広く知らしめることで、激辛唐辛子を市民の誇りにしたい。激辛料理を市の魅力にしたい。そんな思いから立ち上がった相模原商工会議所の飲食宿泊業部会が、激辛ブームの影の火付け役「相模原産激辛唐辛子」を表舞台に押し上げます！

どんな唐辛子をつかうのか？ | 長くギネス1位に君臨したキャロライナリーパーを使用

2013年に世界一辛い唐辛子としてギネス世界記録に認定されたキャロライナリーパー。その辛さは160万スコヴィルとハバネロの約3倍！実の形から大型の鎌を持った死神を意味する「リーパー」と名付けられました。現在では世界一の座をペッパーXに譲りましたが、多くの激辛料理に使われているマニア垂涎の唐辛子です。

今回のイベントでは、相模原市が誇る激辛唐辛子の生産加工会社「七海交易」の全面協力の下、参加飲食店はキャロライナリーパーを使った激辛料理を提供します！（辛さが選べるので苦手な人も安心です）



出店者紹介



東屋きっちゃん

東屋きっちゃん（相模大野）
激辛四川麻婆豆腐etc



エスニック料理
アニタ

アニタ（相模大野）
激辛タンドリーチキンetc



e-BURGERS

e-BURGERS（相模大野）
激辛ハンバーガーetc



Klass（相模大野）
激辛ケバブetc



昌龍飯店

昌龍飯店（相模大野）
激辛炙り叉焼etc



七海交易（若柳）
激辛焼き鳥etc



252 Sausage
WASHIMOTO

252sausage（橋本）
激辛ソーセージ串etc



ビストロ一源（相模大野）
激辛アラビアートetc



ぶーなっち（橋本）
激辛トッポギetc



明月館（二本松）
激辛レバー、ハラミetc