

2022年11月15日



SAKANA & JAPAN PROJECT  
ジャパン フィッシャーメンズ  
フェスティバル実行委員会

発見! ふくしまお魚まつり実行委員会

# 日本最大級の魚介グルメの祭典 第8回ジャパン フィッシャーメンズ フェスティバル2022 ～全国魚市場&魚河岸まつり～ 同時開催「発見! ふくしまお魚まつり」 本マグロの解体ショーや握りずしの実演、巨大パエリアなど 食べて美味しい見て楽しい海の幸が大集合 2022年11月17日(木)～20日(日) 東京・日比谷公園

全国各地の魚介料理が堪能できる「第8回 ジャパン フィッシャーメンズ フェスティバル2022～全国魚市場&魚河岸まつり～」（主催・SAKANA & JAPAN PROJECT ジャパン フィッシャーメンズ フェスティバル実行委員会）が、2022年11月17日(木)～20日(日)の4日間、日比谷公園(東京都千代田区)で開催されます。姉妹イベントやスピノフイベントを合わせると累計来場者数は100万人を超える日本最大級の魚介料理に特化したフードフェスティバルです。東日本大震災からの復興応援を目的に、「常磐もの」と呼ばれる福島県の海の幸を味わえる「発見! ふくしまお魚まつり」（主催・発見! ふくしまお魚まつり実行委員会）も同時開催します。入場無料。飲食代は別途。

【公式ホームページ】 <https://37sakana.jp/jffes/>



## イベントのポイント

### ◎ 全国各地の旬で新鮮な魚介が大集合

マグロ、サーモン、イクラ、ウニ、カニ、カキなどの魚介が大集合。海鮮丼や漁師飯、鍋料理、海鮮ラーメン、パエリアなど和洋中が勢ぞろい。

### ◎ 迫力満点のライブパフォーマンス

本マグロの解体ショーや巨大パエリアなど、魚介を活かしたパフォーマンスが満載。食べて美味しい見て楽しい魚介料理の数々をご堪能あれ。

### ◎ 出店エリア拡大 約70ブースが集結

出店エリアを昨年より拡大。新型コロナウイルス感染防止を図りながら、出店数を計約70ブースと昨年の3倍にパワーアップ。

## 大人気の本マグロ解体ショー 超新鮮さばきたてを提供 中落ち、ほほ肉など希少部位も味わえる！



ジャパン フィッシャーメンズ フェスティバル出店の「豊洲かんぺい会ブース」では、「本マグロの解体ショー」を毎日数回行い、さばいたばかりの超新鮮なマグロの赤身、中トロ、大トロをのせた「本マグロの大トロ入り三色丼」などを提供します。さばいたばかりのマグロは、空気に触れる時間が短く酸化が進んでいないため、そのおいしさは格別です。ジャンケンに勝つと、中落ちやほほ肉など希少部位も味わえます。

## ライブキッチンカーで握りたてを提供 東京すし和食調理専門学校の生徒が鍛錬の技を披露！



「発見！ふくしまお魚まつり」エリアに出店する大型キッチンカーでは、未来の職人を目指す東京すし和食調理専門学校の生徒たちが、来場者の目の前で握ったすしを提供します。同校は和食に特化した唯一の認可専門学校。70%が実習というカリキュラムで技能を磨いた生徒たちが、ヒラメやアナゴ、マグロなど厳選した「常盤もの」を極上の握りすしに。

※販売期間は11月18日(金)～20日(日)となります。

## 1.5メートルの巨大パエリア鍋で150人前を一気に調理 具材で絵を描くパエリアアートも



「発見！ふくしまお魚まつり」エリアの「エルトラゴン」ブースでは、「常盤ものイカスミパエリア」を直径1.5メートルの巨大パエリア鍋で、150人前を一気に調理して提供。野菜などの具材で、「発見！ふくしま」公式キャラクター「めっけちゃん」を描く、パエリアアートも披露します。エルトラゴンは、東京・虎ノ門にある新で炊くパエリアが名物の人気スペイン料理店。スペインで修業し、パエリアの国際コンクールで入賞歴を持つオーナーシェフの栗原靖武氏が手掛ける本場の味を堪能できます。



# 「発見！ふくしま」公式アンバサダーを務める 福島県出身のタレント、箭内夢菜さんによるトークショーを実施



「発見！ふくしま」公式アンバサダーで福島県出身のタレント、箭内夢菜さんが登場。19日午後4時から、会場特設ステージでトークショーを行います。

箭内さんは2000年6月生まれ。ドラマ「ゆるキャン△」シリーズや「世界の果てまでイッテQ」の出川ガールズに出演するなど、女優やタレントとしてマルチに活躍しています。

## 【トークショー概要】

- ・日時：11月19日（土）午後4時～
- ・場所：噴水ステージ

# 「ふくしまご当地海鮮丼」をご当地キャラクターがPR ノドグロ、ヒラメ、アナゴ、サーモンなど全部のせ丼も



うけどん（浪江町）



フラおじさん（いわき市）



ニシゴージュ（西郷村）



ノドグロ入りふくしま  
全部のせ丼

「発見！ふくしまお魚まつり」エリアの「かに船 福島県ご当地海鮮丼ブース」では、福島各地の特産魚介類を使った極上の海鮮丼を提供。それぞれの産地のご当地キャラクターがPRに駆け付けます。「相馬のノドグロ炙りとヒラメ漬け丼」は、相馬青年会議所公認ゆるキャラ「スキちゃん」が、「浪江のシラウオ食べ比べ丼」は、「うけどん」がPR。「いわきのアナゴとネギトロ丼」は、「フラおじさん」が、「西郷のメイプルサーモンの親子丼」はニシゴージュが応援します。ブースでは、すべて味わえる超豪華な「ノドグロ入りふくしま全部のせ丼」も販売します。

# アンコウ吊るし切りの技を披露 名物の唐揚げも



会場の特設ステージで、「常磐もの」の冬の味覚の代表格であるアンコウの吊るし切りを披露。アンコウを吊るして、身、肝、皮、エラなど「七つ道具」と呼ばれる部位に解体します。「発見！ふくしまお魚まつり」の「小名浜さんま」ブースで、あんこうの唐揚げを販売します。

## 【アンコウ吊るし切り概要】

- ・日時：11月17日（木）午前10時～  
（メディア向け内覧会での実施）  
11月18日（金）午後4時30分～  
11月19日（土）午前10時30分～  
11月20日（日）午前10時30分～
- ・場所：噴水ステージ

## 極上の天然アラスカ産イクラを超贅沢にこぼします！ アラスカシーフードマーケティング協会が全面協力



「ジャパン フィッシャーメンズ フェスティバル」で毎年、1番人気を争う名物メニューの「こぼれいくら丼」。今年は、アラスカシーフードマーケティング協会の全面協力を得て、最高ランクの極上の天然イクラを調達しました。アラスカ産イクラは、豊かな海で育まれた天然のおいしさに加え、資源管理を徹底した「サステイナブル」が特徴。今年は、天然でサステイナブルなアラスカ産いくらを超贅沢にこぼれます。

## ジビエを食べてSDGsに貢献しよう！ 魚介グルメフェスにジビエが初登場



「ジビエを今より、ちょっと身近に」をキャッチフレーズに、ジビエに関する情報発信を展開するポータルサイト「ジビエト」が、「ジャパン フィッシャーメンズ フェスティバル」に初登場！ジビエとはシカやイノシシなどの野生鳥獣肉のこと。農作物への被害を防ぐために捕獲されたシカやイノシシを食べることはSDGsに貢献することになる。山鯨、とも呼ばれる猪肉をインスタ映え間違いなしのロングなソーセージや串焼きで味わえます。

## 海水を塩釜で煮詰めて塩作り 会場で実演販売 塩作り体験のワークショップも



赤穂に伝わる伝統製法を継承する天塩が、ブースに設けた塩釜で海水から塩を製造し販売します。海水を煮詰めて作った塩は海のミネラルを含み、粒が大きく、まろやかな味わい。好みの塩にハーブやスパイスを自分でブレンドして作る「マイルドスパイス」体験も実施します。天塩の塩は「小名浜さんま」ブースで販売するさんまの塩焼きにも使用。19、20日の週末には、海水を土鍋で煮詰めて塩を作る体験ができるワークショップも開催します。



# 全国津々浦々の魚介グルメが大集合！ ジャパン フィッシャーメンズ フェスティバル

魚介グルメの王道！旬で新鮮な海鮮丼が勢ぞろい！



**天然アラスカ産  
こぼれいくら丼**  
2,800円

＜アラスカシーフード  
マーケティング協会＞

フェスで1番人気を争う名物料理。天然でサステイナブルな漁業を行っているアラスカから、最高ランクの極上のイクラを調達。今年も超贅沢にこぼれる！



**本マグロの大トロ入り  
三色丼**  
2,500円

＜豊洲かんぺい会＞

来場者の目の前で解体した、さばきたての超新鮮な本マグロの味わいは格別。大トロ、中トロ、赤身を思う存分食べ比べ！



**北海宝舟  
9種盛り海鮮丼**  
3,000円

＜北の海どさんこ  
海鮮市場＞

ウニ・イクラ・アワビ・ホタテ・カニ・アカシマエビ・フリ・サーモン・子持ち昆布、北の恵み9種をこれでもか！と詰め込んだ自慢の丼ぶりです。



**ネギトロ映え丼**  
1,600円

＜マグロ卸のフィッ  
シャリーズテラス＞

マグロのすき身と食感の異なるブツを混ぜたネギトロをタワーに。マグロの旨味を感じられるよう味付け。



**海峡サーモン丼**  
1,800円

＜北彩漁業生産組合＞

津軽海峡の荒波と冬の冷たい海水で育てられたブランドサーモン。身が引き締まり、上質な脂がのっていて、後味もサッパリ！



**トロサーモンいくら丼**  
1,800円

＜はなの丼＞

ハラミの大トロの部位だけを使用。脂の甘みとイクラの塩味が最高にマッチした海鮮親子丼。



**生エビユッケ丼**  
1,400円

＜海のパルフェ＞

生の天然赤エビを特製ユッケダレで漬け、生卵をのせていただく新感覚のコリアン海鮮丼。



**うにかにまみれ肉寿司**  
2,000円

＜フィッシュ&  
ミートマン金獅子＞

ウニとカニをたっぷりのせた道産牛肉の贅沢握り。道産の山わさび昆布醤油をそえて。肉とウニの風味が絶妙にマッチ！

## 今が旬！各地のカキを食べ比べ 北海道のアワビも



**能登産焼きかき**  
800円

＜木村功商店＞

栄養豊かな世界農業遺産「能登の里山里海」によって育まれた「能登かき」はまさに今が旬。濃厚で、クリーミーな贅沢な味わいをご賞味あれ。



**広島県産焼きカキ**  
600円

＜瀬戸内かき  
海鮮食堂＞

国内有数のカキどころの広島県から出店。殻付きを焼きでご提供。広島に食べに来てね！



**かきのアヒージョ**  
800円

＜RISE BEACH＞

東日本大震災から復活をとげたカキどころの宮城県から出店。カキ漁師の情熱をアヒージョに込めてお届け！



**焼き蝦夷あわび**  
800円

＜北海道ハーベスト＞

アワビの中でも特に美味とされる蝦夷アワビを一つ一つ丁寧に焼き上げてご提供。アワビの旨味をストレートに！



# 全国津々浦々の魚介グルメが大集合！ ジャパン フィッシャーメンズ フェスティバル

地元自慢の漁師飯や郷土料理、温かい鍋料理も充実！



**かにみそ甲羅焼き**  
1,400円  
〈烏兼〉

鳥取県産の紅ズワイガニのミソと身を甲羅に入れて、炭火でじっくりと焼き上げた。冬の日本海の濃厚な味覚を味わって！



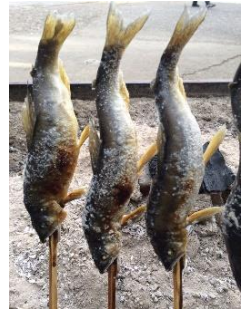
**よだれまぐろネギ焼き**  
1,000円  
〈まぐろ専門店 MEGRO〉

まぐろのトロを贅沢に150gも使用。岩手県遠野産のカツオねぎと一緒に焼き上げた。オリジナルのよだれソースとごまソースで。



**天然大トロまぐろ串**  
700円  
〈ロックブックワークス〉

脂ののった天然マグロの大トロを自家製ダレに漬け込み、贅沢に炭火で焼いた、ほかでは食べられない一品。



**あゆの炭火焼き**  
700円  
〈火処〉

炭火で外はパリッ、中はフワッ！地元新潟産にこだわった鮎を秘伝のブレンド塩と絶妙な火加減で焼き上げた。丸かじりで食べてみて！



**痛風鍋**  
1,200円  
〈痛風屋〉

あん肝、白子、牡蠣のプリンタ体たっぷりの食材を贅沢に使用した禁断の鍋料理。プリン体が溶け出した濃厚な味噌汁スープが絶品！



**あんこう肝鍋**  
1,000円  
〈エムケーフーズ〉

海のフォアグラ、と称されるあん肝を贅沢に使った一品。宮城県産の味噌と野菜を合わせ、体の芯からポカポカに。



**KINKAのアブリシャス**  
～選べる三種～  
800円  
〈KINKA Sushi Bar Izakaya〉

サーモン、エビ、アナゴを炙ってデリシャスなソース（＝アブリシャス）でいただく押し寿司。



**わら焼き 戻りかつおの塩たたき**  
1,500円  
〈花火〉

脂がたっぷりとのった戻りカツオを一気にわらで香ばしく焼き上げた。シンプルに塩と薬味で味わってほしい。

## 和洋中のバラエティー豊かなラインアップ！ジビエが初登場！



**超濃縮！エボダイひもの丸ごとラーメン**  
800円

〈西伊豆町はんばた市場〉  
静岡県西伊豆町の名産の干物を丸ごとペーストにして濃厚なスープに！昨年のフェスでは完売の創作麺。



**タイのソテー**  
ピストソース添え  
1,200円  
〈Bon Quish〉

国産の魚介を使った上質な魚料理を通販で自宅にお届けするボンキッシュが特別出店。新鮮で肉厚なタイをソテー。フレンチの定番をアレンジした冷製ソースを添えて。



**黒毛和牛肉いくら丼**  
1,800円  
〈はなの丼〉

近江牛、松坂牛、飛騨牛といった全国各地のブランド肉にイクラをのせて。肉と魚介が合体したコラボメニュー。



**猪ぐるぐるソーセージ**  
800円  
〈ジビエト〉

ジビエ（野生鳥獣肉）をもっと身近に感じてもらうために情報発信を展開するジビエトが初登場。山鯨、とも呼ばれる猪肉をインスタ映え間違いなしのソーセージに！



# 絶品！「常磐もの」料理を食べて応援 発見！ふくしまお魚まつり

親潮と黒潮がぶつかる福島県沖の海域は、「常磐もの」と呼ばれるおいしい魚介類の宝庫。  
おいしく食べて福島を応援してください。

## ふくしまご当地海鮮丼、<かに船・全5メニュー>



**ノドグロ入りふくしま  
全部のせ丼  
2,000円**

ノドグロ、ヒラメ、アナゴ、シラウオ、メイプルサーモン、ネギトロと福島各地の魚介を贅沢にてんこ盛り！



**相馬のノドグロ炙り  
とヒラメ漬け丼  
1,800円**

白身のトロと呼ばれる幻の高級魚ノドグロと「常磐もの」の代表格ヒラメが夢の競演！



**浪江のシラウオ  
食べ比べ丼  
1,200円**

浪江・請戸漁港に水揚げされたピチピチのシラウオを生と一夜干しで食べ比べ！



**西郷のメイプル  
サーモンの親子丼  
1,200円**

阿武隈川の清流で丹精込めて育てられたサーモンは、ほどよい脂がのり、いくらでも食べられる！



**常磐もの極み握り  
1,500円  
<東京すし和食調理  
専門学校>**

新鮮な「常磐もの」のネタを生徒たちがライブ感たっぷりのキッチンカーで握り、ご提供。日頃の鍛錬の成果を披露！



**福島牛ステーキの  
ウニとイクラのせ  
1,600円  
<かに船>**

肉と魚介のコラボメニュー。福島が誇るブランド肉のステーキにウニとイクラを贅沢にトッピング。



**うに貝焼き  
1,200円  
<かに船>**

貝殻にウニを山盛りにして蒸し焼きにした福島・いわきの郷土料理。ウニの香ばしい風味と甘みが口いっぱい。



**ほつき飯  
800円  
<大川魚店>**

大粒で甘みの濃いホツキ貝を厳選。貝のゆで汁で炊いたご飯に、プリプリの身をのせた浜通り地方の自慢の郷土料理。



**さんまのポーポー焼き  
500円  
<小名浜さんま>**

サンマのすり身にミソと薬味を混ぜて団子にした小名浜の漁師飯。船上の漁師が炭火で焼くと脂が滴り落ち、ポーポーと音をたてたのが由来。



**さんまの塩焼き  
500円  
<小名浜さんま>**

不漁に加え、小型が多い今年のサンマ。いわきの小名浜漁港に水揚げされた大ぶりで脂ののったサンマを厳選調達。



**常磐ものイカスミ  
パエリア  
1,000円  
<エルトラゴン>**

東京・虎ノ門の人気パエリア店シェフが手がける本場の味。直径1.5メートルの巨大鍋で150人前を一気に調理。



**【大吟醸】3種類  
飲みくらべセット  
800円  
<福島県酒造  
協同組合>**

新酒鑑評会で金賞受賞数日本一に9回連続で輝く福島の地酒を好みで選んで飲み比べ。福島の魚介との相性は抜群！

# 新型コロナウイルス感染防止対策を徹底

国及び東京都が定める新型コロナウイルス感染防止のためのガイドラインを順守するとともに、主催者として最大限の感染防止策を徹底して開催します。昨年は感染防止のため、入場料徴収・入れ替え制による入場制限を実施し、約25ブースと従来から規模を大幅に縮小して実施しました。今年は、出店エリアを拡大し感染防止策を徹底した上で、約70ブースに拡大します。入場は無料で、会場内の人数が規定を超え、`密`となった場合は、入場制限を実施します。

感染防止徹底宣言



## 開催概要

名称	第8回 ジャパン フィッシャーメンズ フェスティバル2022 ～全国魚市場&魚河岸まつり～	発見！ふくしまお魚まつり
主催	SAKANA & JAPAN PROJECT ジャパン フィッシャーメンズ フェスティバル実行委員会	発見！ふくしまお魚まつり実行委員会
後援	水産庁／東京都／千代田区 ほか	経済産業省／復興庁／福島県
開催日時	2022年11月17日（木）午前11時～午後9時 18日（金）午前11時～午後9時 19日（土）午前10時～午後9時 20日（日）午前10時～午後6時 ※営業時間は予定	
会場	日比谷公園 噴水広場～芝生広場～にれの木広場	
開催趣旨	全国各地の魚介料理を提供する食フェスを通じ魚食の活性化を図る	
総店舗数	約70ブース（予定）	
来場者数 実績	約6万人（2021年/第7回）～約17万人（2019年/第5回） ※第7回は2時間入れ替え制による入場制限を実施	
入場料	無料／飲食代別途	
会場内の 購入方法	現金または電子マネー（Suica、PASMOなど）	
公式HP	<a href="https://37sakana.jp/jffes/">https://37sakana.jp/jffes/</a>	