



2023年1月31日
SAKANA&JAPAN FESTIVAL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4回SAKANA&JAPAN FESTIVAL2023 魚ジャパンフェス in 代々木公園 同時開催 発見! ふくしまお魚まつり 出店メニュー決定! 2023年2月23日(木・祝日)~26日(日) 代々木公園 (東京都渋谷区)

全国各地の魚介グルメが堪能できる「第4回SAKANA&JAPAN FESTIVAL2023 (魚ジャパンフェス)」(主催・SAKANA&JAPAN FESTIVAL実行委員会)が2023年2月23日(木・祝日)~26日(日)の4日間、東京都渋谷区の代々木公園で開催されます。姉妹イベントと合わせた累計来場者数が約120万人に上る日本最大級の魚介グルメフェスティバルです。新型コロナウイルスによる中止・見送りを経て、代々木公園では4年ぶりの開催となります。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HP (<https://37sakana.jp/sakanajapanfes/>)

全国各地の魚介グルメが4年ぶりに代々木公園に大集合!



魚ジャパンフェスは、東京都千代田区の日比谷公園で毎年11月に開かれている「ジャパンフィッシャーメンズ フェスティバル~全国魚市場&魚河岸まつり~」の姉妹イベントとして2019年3月にスタート。昨年11月のフィッシャーメンズフェスには4日間で約17万2000人が来場しました。今回も同規模の約70ブースが出店を予定。マグロ、サーモン、イクラ、ウニ、カニなど全国各地の魚介が大集合。旬で新鮮な海鮮丼、地元自慢の郷土料理や漁師飯、海鮮ラーメン、海鮮パエリアなど和洋中の魚介グルメ&ご当地グルメをお楽しみいただけます。



「常磐もの」を食べて福島を応援！ ノドグロ、ヒラメ、マグロ、シラウオ、サンマなど厳選



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です。東日本大震災から12年を迎える福島の漁業・水産業の復興応援を目的に、昨年11月の「ジャパン フィッシャーメンズ フェスティバル」と同様に、「発見！ふくしまお魚まつり」を同時開催します。「相馬のノドグロ炙りとヒラメ漬け丼」や「浪江の生シラウオ3色丼」、「いわきの福島丸中トロ入りマグロ丼」など福島各地の特産品を使った「ご当地海鮮丼」と、全部食べ尽くす豪華な「ふくしま全部のせ丼」をご用意。うに貝焼きやさんまのポーポー焼き、ほっき飯などの郷土料理のほか、アンコウのパエリアや魚介出汁のラーメン、福島の地酒もお楽しみいただけます。おいしく食べて福島を応援してください。



出店エリアを拡大 新型コロナ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。コロナ前の2019年の第1回よりも、出店エリアを拡大し、「密」を回避するとともに、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。



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！アラスカ産紅鮭の こぼれいくら丼 ＜アラスカシーフード＞

今回は、天然でサステイナブルな漁業を行うアラスカから「紅子」とも呼ばれる紅鮭のイクラを調達。ルビー色に輝く、コクのある濃厚な味わいととろける食感を体験しよう。



メイプルサーモンの 贅沢3種丼 ＜福島県西郷村＞

阿武隈川の清流で丹精込めて育てられたメイプルサーモンは、身が引き締まり、良質な脂がのっているのが特長。刺し身、漬け、焼きを贅沢に食べ比べ！



贅沢マグロ3種丼 ＜黒潮市場＞

生マグロの水揚げ日本一を誇る和歌山県の勝浦漁港から直送。来場者の目の前で解体して、さばいたばかりの超新鮮な大トロ、中トロ、赤身を食べ比べ！



北海宝舟 9種盛り海鮮丼 ＜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・ブリ・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。



築地直送！8種の魚介を つめこんだ贅沢海鮮丼 ＜和食 にし山＞

ウニ、マグロ、タイ、サーモンなど8種類の魚介をふんだんに使用。特製あご出汁で、お茶漬けでも楽しめます。



トロサーモンいくら丼 ＜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 ＜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 ＜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 ＜木村功商店＞

栄養豊かな世界農業遺産「能登の里山里海」によって生まれた「能登カキ」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。



石巻産焼きかき ＜食匠なる花＞

宮城県石巻市のカキ漁師直送！カキの旨味をそのまま堪能できる焼きで。当店自慢のポン酢とねぎでの味変も！焼きカキの概念が変わります！



かきラーメン ＜かき小屋食堂＞

カキのだし汁からとった濃厚なオイスタースープに、醤油ベースのタレをブレンド。最後にブリッブリのカキをトッピング。



焼き蝦夷あわび ＜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！

※写真はイメージです。

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

地元自慢の漁師飯や郷土料理、温かい鍋料理も充実！



痛風鍋 ＜痛風屋＞

あん肝、白子、カキのプリン体タップリ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出汁スープが絶品！



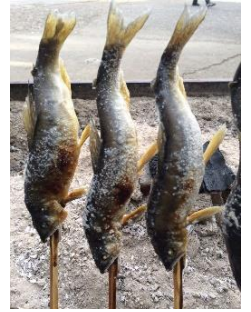
伊勢海老濃厚みそ鍋 ＜海女小屋食堂＞

伊勢エビの頭を丸ごと1尾分使い、濃厚なエビミソが溶け込んだ味噌鍋。器から頭が飛び出したインパクトは抜群で、インスタ映え間違いなし！



ノドグロ塩焼き ＜マルナカ食品＞

越後新潟の日本海産の高級魚ノドグロをシンプルな塩焼きで。白身のトロとも呼ばれるノドグロの本来の味わいをご堪能ください。



あゆの炭火焼き ＜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！



かにみそ甲羅焼き ＜鳥兼＞

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！



北海道海鮮焼き ＜ハルキッチン＞

北海道直送のホタテを中心に、新鮮な北海道食材をご用意！地ビールと一緒にご堪能ください。



天然大トロまぐろ串 ＜ロックブックワークス＞

脂が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。



メさば寿司 ＜和泉家吉之助＞

脂がのった国産真サバの厚い半身をほどよく甘酢で締め、挟んだ生姜とシャリに混ぜたごまの風味がサバの旨味を引き立てます。

バラエティー豊かなラインアップ！ 未利用魚のウツボ料理も！



ウツボ串 ＜静岡県西伊豆町＞

ウツボはゼラチン質を多く含み、旨味も濃くおいしい魚。西伊豆産のウツボを香ばしくかば焼きに。「未利用魚」を食べてSDGsに貢献しよう！



特選ハラミステーキ ～うにを添えて～ ＜ココロ焦ガレ＞

旨味の濃い牛ハラミを焼き上げ、とろけるウニと一緒に食べる贅沢な逸品。ハラミの旨味とウニの香りの相性は抜群です。



海鮮塩焼きそば ＜椿屋＞

和食の職人が丹精込めて仕込んだ塩ダレを使用。ふんだんに海の幸を盛り込んだ一品。本格和食仕立ての塩焼きそばをご堪能ください。



海鮮ラーメン ＜エコラシキ＞

瀬戸内海に面した岡山・倉敷発の味噌ベースのスープに魚介の旨味を加えました。辛さを0から激辛までご用意しました。

※写真はイメージです。

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>



ノドグロ入りふくしま 全部のせ丼

ノドグロ、ヒラメ、アナゴ、シラウオ、マグロ、ネギトロと、福島各地の自慢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

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！

いわきの福島丸 中トロ入りマグロ丼

いわきの小名浜海星高校の生徒たちが練習船「福島丸」で獲ってきたマグロを、お刺し身とネギトロで贅沢に。

浪江の生シラウオ 3色丼

浪江・清戸漁港に水揚げされた、この時期にしか食べられない旬の生シラウオに、ネギトロとイクラを添えて鮮やかに。



カニミソ入りカニ汁 <かに船>

紅ズワイガニとカニミソを直径1メートルの大鍋で煮込んだあったか鍋料理。カニの旨味がしみ出した味噌スープは絶品。器から足が飛び出す豪快さ！



福島牛ステーキの ウニとイクラのせ <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 <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 <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 <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 <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がのったサンマを厳選調達。



常磐ものアンコウ パエリア <エルトラゴン>

東京・虎ノ門の人気パエリア店シェフが冬の味覚のアンコウを食材に考案したオリジナルメニュー。直径1.5メートルの巨大鍋で最大200人前を調理。



福島の地酒 飲みくらべセット <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！

開催概要

名 称	第4回SAKANA&JAPAN FESTIVAL2023 (魚ジャパンフェス) in 代々木公園	発見！ふくしまお魚まつり
主 催	SAKANA&JAPAN FESTIVAL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	復興庁／経済産業省／福島県
開催日時	2023年2月23日（木・祝日） 午前10時～午後8時 24日（金） 午前11時～午後8時 25日（土） 午前10時～午後8時 26日（日） 午前10時～午後6時 ※営業時間は予定	
会 場	代々木公園 イベント広場～並木通り	
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 見込み	約15万～17万人	
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	https://37sakana.jp/sakanajapanfes/	