



2023年2月23日
SAKANA&JAPAN FESTIVAL実行委員会

日本最大級の魚介グルメフェスが関西に再上陸！ 第2回SAKANA&JAPAN FESTIVAL2023 魚ジャパンフェス in 万博記念公園 同時開催

発見！ふくしまお魚まつり

イクラやマグロの海鮮丼など出店メニュー決定！

2023年3月17日（金）～21日（火・祝日）

全国各地の魚介料理が堪能できる「第2回SAKANA&JAPAN FESTIVAL2023（魚ジャパンフェス）in 万博記念公園」（主催・SAKANA&JAPAN FESTIVAL実行委員会）が2023年3月17日（金）～21日（火・祝日）の5日間、大阪府吹田市の万博記念公園・お祭り広場で開催されます。東日本大震災からの復興応援を目的とした「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。入場料300円（小学生以下無料・万博記念公園入園料、飲食代は別途）。

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



イベントのポイント

◎会期5日間、約60ブースに拡充

昨年5月の第1回の3日間から5日間に延長。ブースも約40ブースから約60ブースに拡充。

◎全国各地の魚介グルメが大集合

マグロ、サーモン、ウニ、イクラ、カニ、カキなど全国各地の厳選した海の幸が大集合。

◎おいしく食べて福島を応援

「常磐もの」と呼ばれるヒラメやアナゴ、サンマなど福島の魚介を使った絶品メニューを用意。

累計来場者約120万人 日本最大級の魚介グルメの祭典 魚ジャパンフェス

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 フィッシャーマンズ 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2月に東京都渋谷区の代々木公園でスタート。両イベント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。万博記念公園では昨年5月に第1回を開催し、3日間で約5万人が来場しました。第2回は会期を5日間に延ばし、出店ブース数も約40ブースから約60ブースにパワーアップ。桜の季節に開催することになりました。旬の新鮮な海の幸を使った海鮮丼、地元自慢の郷土料理や漁師飯のほか、海鮮ラーメンや海鮮パエリアなど和洋中の魚介グルメが万博記念公園に再び大集合します。



おいしく食べて福島を応援しよう！ 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です。東日本大震災から12年を迎えた福島の漁業・水産業の復興応援を目的に、様々なイベントを展開しています。福島の沿岸漁業は、震災から10年を迎えた2021年3月に、操業日数や時間を制限する試験操業を終了し、徐々に水揚量を増やし、震災前の水準への回復を目指す移行期に入ったばかりで、復興は道半ばです。おいしく食べて福島を応援してください。



全国津々浦々の魚介グルメが大集合！ 魚ジャパンフェス

魚介グルメの王道！旬で新鮮な海鮮丼が勢ぞろい！



こぼれいくら丼
〈こぼれいくら海越〉

フェスで毎回1番人気を争う名物メニュー。今回はアラスカ産の「紅子」とも呼ばれる紅鮭のイクラをご用意。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。



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
〈北の海どさんご海鮮市場〉

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。



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。



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。



松坂牛肉いくら丼
〈はなの丼〉

松阪牛、近江牛、飛騨牛など全国各地の黒毛和牛の肉とイクラがコラボした最高級の「肉いくら丼」です。



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！

各地の旬のカキを食べ比べ



広島県産焼きカキ
〈東広島市〉

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！



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！



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」によって育まれた「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。



能登かきガンガン焼き
〈三次水産 能登牡蛎養殖場〉

「能登カキ」を、一斗缶のまま直火にかけて蒸し焼きにする漁師流の「ガンガン」焼きでご提供。プリプリでクリーミーで濃厚な味わいをご堪能ください！

※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！ 魚ジャパンフェス

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

＜マグロ卸しのフィッシャーリーズテラス＞

あん肝、白子、カキのプリン体大量の「禁断」の鍋料理。お野菜もたっぷり使って、味噌仕立てで。



あんこう肝鍋 ＜エムケーフーズ 平塚食品＞

「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。



焼き蝦夷あわび ＜北海ハーベスト＞

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！



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！



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絶妙な火加減で焼き上げた。丸かじりで食べてみて！



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。



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。

和洋中のバラエティー豊かなラインアップ！



明石焼き

＜明石焼き 濱＞

玉子たっぷりの生地に、大ダコを入れて、ふわふわに焼き上げました。自家製カツオダシに浸してアツアツとろとろでお召し上がりください。



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。



オホーツク北見塩焼きそば ＜漁師酒場

第八とんとこ丸＞

プリプリのホタテが乗った海鮮塩焼きそば。ホタテの甘味と旨味が溶け出し、野菜や麺に染みた逸品です。



すいたぶるラーメン

＜大和大学社会学部
SDG推進研究室＞

大和大学の学生たちが、フードロス解消のために考案。淡路島産の玉ねぎや舞鶴産の魚粉など規格外の食品を有効活用しました。

※写真はイメージです。

「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。

発見！ふくしま海鮮丼 <かに船>



全部盛りメガ丼

「常磐もの」のヒラメ、アナゴ、シラウオに、いわきの小名浜海星高校の生徒たちがとってきたマグロ、阿武隈川の清流で育ったメイプルサーモンを超豪華に。



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。



生シラウオ3色丼

浪江・請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。



メイプルサーモンと イクラの親子丼

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、良質の脂がのっているのが特徴。



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>

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。定番の塩焼きで。



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。



ほつきグラタン <大川魚店>

ほつき貝の磯の風味と濃厚なホワイトソースが絶妙にマッチ。こぶしほどの大きな貝殻に盛りました。



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。



常磐煮干し熟成醤油 <麵処ひろ田製粉所>

常磐沖で取れた金頭の煮干しをベースに福島の天然醸造熟成しょうゆを合わせてコクのあるスープに。麺、チャーシューにも、福島の食材を使用した福島尽くしの一杯。



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！



ワイン&シードル <吾妻山麓醸造所>

福島市内を一望できる吾妻山の麓に設立されたワイナリー。福島の恵みをそのままに、福島市産りんご100%で造られたシードルは、香り高くドライな味わいが人気です。

※一部に福島県産以外の食材を使用しています。

※写真はイメージです。

太陽の塔、桜の名所 最高のロケーションで魚介料理堪能

万博記念公園は、関西圏の各方面からモノレールや車でのアクセスが抜群で、平日・休日ともにファミリーやカップルなど大勢の人で賑わう人気スポットで、桜の名所としても知られています。イベント会場には「太陽の塔」が間近に建つお祭り広場を使用。最高のロケーションで、お花見も楽しみながら魚介料理をご堪能いただけます。



開催概要

名称	第2回SAKANA&JAPAN FESTIVAL2023 (魚ジャパンフェス) in 万博記念公園	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 (申請予定)	水産庁	復興庁／経済産業省／福島県
開催日時	2023年3月17日(金) 午前9時半～午後6時 18日(土) 午前9時半～午後6時 19日(日) 午前9時半～午後6時 20日(月) 午前9時半～午後6時 21日(火・祝日) 午前9時半～午後6時 ※営業時間は予定	
会場	万博記念公園 お祭り広場	
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60ブース(予定)	
来場者数 見込み	約7万人	
入場料	300円(小学生以下無料・万博記念公園入園料、飲食代は別途)	
会場内の 購入方法	現金または電子マネー・キャッシュレス決済(ICOCA、PayPayなど)	
公式HP	https://37sakana.jp/sjfososaka/	