



2023年3月14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

巨大鍋パエリア、マグロ解体ショー、海鮮プロレスなど

食べて美味しい見て楽しい企画満載

会期：2023年3月17日（金）～21日（火・祝日）

会場：万博記念公園・お祭り広場（大阪府吹田市）

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。2月に東京・代々木公園で開かれた魚ジャパンフェスには4日間で約20万人が来場し、姉妹イベントと合わせた累計来場者数が約140万人に上る日本最大級の魚介グルメフェスティバルです。

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）。



## 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魚介が大集合。

◎ 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ご用意。



## 和歌山・勝浦漁港直送の天然生本マグロ 解体ショーでさばきたて超新鮮海鮮丼をご提供



贅沢マグロ3種丼



魚ジャパンフェスに紀州・和歌山のマグロ専門店「黒潮市場」が出店。生マグロの水揚量日本一を誇る勝浦漁港から直送した生の本マグロを、来場者の目の前で解体し、さばきたての超新鮮なマグロの海鮮丼を提供します。和歌山市にある「黒潮市場」は、毎日マグロの解体ショーが行われている人気のマグロのテーマパーク。マグロを知り尽くしたプロが、水揚げされたばかりのマグロの中から、脂がのったものを厳選して調達。お薦めは大トロ、中トロ、赤身が食べ比べられる「贅沢マグロ3種丼」。さばきたてのマグロの味わいは格別です。解体ショーは毎日3回程度実施。

## ルビー色に輝く、紅鮭いくらが超贅沢にこぼれ落ちる！ フェスで一番人気争う「こぼれいくら丼」



フェスで1番人気を争う名物メニュー「こぼれいくら丼」のために、大手水産会社、極洋が全面協力し、`紅子、とも呼ばれる紅鮭いくらをご用意しました。原料には、100%天然のおいしさを誇り、サステイナブル（持続可能）な漁業によって漁獲されたアラスカ産を使用しています。紅子は一般的な白鮭のいくらに比べ小粒ながらも、ルビーのような色合いで、コクのある味わいととろけるような食感が特徴。これまで卵をバラバラにほぐして、いくらに加工することは難しかったものの、極洋が長年の魚卵加工で培ったノウハウに基づき、試行錯誤を重ね、おいしい紅鮭いくらの商品化にこぎつけました。ぜひこの機会に、おいしくてサステイナブルな「天然！アラスカ産紅鮭のこぼれいくら丼」を初体験してください。

## 巨大パエリア鍋で最大200人前を一度に調理 具材で描くパエリアアートも披露



常磐ものアンコウパエリア



「発見! 福島」  
公式キャラクター  
めっけちゃん



「発見! 福島お魚まつり」の「エルトラゴン」ブースでは、「常磐ものアンコウパエリア」を直径1.5メートルの巨大パエリア鍋で、最大200人前を一度に調理し、出来たてをご提供します。野菜などの具材で、「発見! 福島」の公式キャラクター「めっけちゃん」を描く、パエリアアートも披露。エルトラゴンは、東京・虎ノ門にある薪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。



## お魚の覆面レスラーがバトル 「海鮮プロレス」開催 ゆるキャラ王座決定戦も!

魚食推進を目的に活動しているプロレス団体「海鮮プロレス」が18、19、21日の3日間、イベント会場中央の特設リングで試合を行います。「常磐もの」の代表格であるヒラメをモチーフにしたドン・ジョーバンとカレイをモチーフにしたドス・ジョーバンのコンビが登場。サバ、タコ、エビ、クジラなどの魚の覆面レスラーと壮絶なバトルを展開。海鮮プロレス所属の「1234海ゴージャ」と福島県のご当地キャラクターが闘う「ゆるキャラ王座決定戦」のほか、「常磐もの」に関するクイズ大会や子供尻相撲など楽しい企画が盛りだくさんです!



## 「常磐もの」のアンコウの吊るし切りの技を披露 ジャンケン大会で唐揚げやパエリアをゲット！



特設リングで、「常磐もの」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「エルトラゴン」ブースで販売している「常磐ものアンコウパエリア」や「小名浜さんま」ブースの「アンコウの唐揚げ」をプレゼントするジャンケン大会も実施します。吊るし切りは毎日1回実施。

## 福島の小名浜海星高校の生徒たちが漁獲 「いわきの福島丸中トロ入りマグロ丼」が新登場

いわきの福島丸  
中トロ入りマグロ丼



ふくしま全部のせメガ



「発見！ふくしまお魚まつり」の「かに船」ブースでは、福島各地の特産魚介類を使った極上の「ふくしまご当地海鮮丼」を販売します。先月、東京・代々木公園で開かれた「発見！ふくしまお魚まつり」では、4日間で約5000食が完売した売り切れ必至の人気メニュー。福島県いわき市の「小名浜海星高校」の生徒たちが実習船「福島丸」で獲ってきたマグロを使った「いわきの福島丸中トロ入りマグロ丼」が関西初登場。福島の漁業・水産業の復興を担う生徒たちを応援してください。相馬市のヒラメ、浪江町のシラウオ、いわき市のアナゴ、西郷村のメイプルサーモンものった「ふくしま全部のせメガ・普通」もどうぞ！

## 累計来場者約140万人 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2月に東京都渋谷区の代々木公園でスタート。先月、代々木公園で開催された魚ジャパンフェスには4日間で過去最高の約20万人が来場しました。フィッシャーメンズフェスと合わせた累計来場者数が約140万人に上る日本最大級の魚介グルメフェスティバルです。

関西では、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ある万博記念公園では昨年5月に第1回を開催。3日間で約5万人にご来場いただきました。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！



**天然！アラスカ産紅鮭  
のこぼれいくら丼  
〈こぼれいくら海越〉**

フェスで1番人気を争う名物料理。極洋の全面協力でアラスカ産紅鮭のイクラをご用意。ルビー色に輝き、コクのある味わいととろける食感をご堪能ください。



**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  
〈北の海とさんご海鮮市場〉**

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。



**博多名物！ごまさば炙り  
明太子丼**

〈博多パンチ ニシヤマ〉ごまさばとオリジナルのタレが食欲をそそります。炙り明太子のこぼしい香りがさらに食をすすめます。博多名物のごまさばをお楽しみください。



**極み鮓8貫盛り合わせ  
〈鮓げん家〉**

酢飯に赤酢を使い、職人が丁寧に握った本マグロのトロやイクラ、ウナギが入った本格お鮓。単品でのご注文も承っております。



**トロサーモンいくら丼  
〈浅栄水産〉**

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  
能登牡蠣養殖場〉**

「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！

# 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ュャーリーズテラス＞

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ください。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。



## ふぐ唐揚げ ＜WILD Street Foods＞

丁寧に処理したフグを、当店オリジナルブレンドの唐揚げ粉を使い、香ばしく揚げました。

## 和洋中のバラエティー豊かなラインアップ！



## 宮城県石巻市産 ホタテグラタン ＜ボンキッシュ＞

ホタテの貝柱をたっぷり使い、ホタテの濃厚な出汁とバター、牛乳で作ったホワイトソースで仕上げたリッチなグラタンです。



## 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。



## 明石焼き ＜明石焼き 濱＞

玉子たっぷりの生地、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るとうちでお召し上がりください。



## 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。

# 「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。

## ＜かに船 ふくしまご当地海鮮丼＞



**ふくしま全部のせメガ**  
「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獲ってきたマグロ、阿武隈川の清流で育ったメイプルサーモンを超豪華に。



**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・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。



**西郷村のメイプル  
サーモンの親子丼**  
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。



**ほっき飯  
＜大川魚店＞**  
大粒で甘みの濃いホッキ貝を厳選。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。



**ほっきグラタン  
＜大川魚店＞**  
ほっ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「常磐もの」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  
中華そば  
＜麵処ひろ田製粉所＞**  
常磐沖で獲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。

## 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	<a href="https://37sakana.jp/sjfesosaka/">https://37sakana.jp/sjfesosaka/</a>	