



2024年1月22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フェスティバル SAKANA&JAPAN FESTIVAL2024

魚ジャパンフェス in 代々木公園

おいしく食べて応援しよう!

同時開催「発見! ふくしまお魚まつり」

「食べて応援! ニッポンの幸」エリア開設

初開催「ふくしまスイーツフェスティバル」

会期: 2024年2月22日(木)~25日(日)

会場: 代々木公園 (東京都渋谷区) イベント広場~ケヤキ並木

全国各地の魚介グルメが堪能できる「SAKANA&JAPAN FESTIVAL2024 (魚ジャパンフェス) in 代々木公園」(主催・SAKANA&JAPAN FESTIVAL実行委員会)が2024年2月22日(木)~25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。2023年11月の東京・お台場に続く開催で、姉妹イベントと合わせた累計来場者数が約167万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に、「常磐もの」と呼ばれる福島県産の魚介を使った料理が味わえる「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)を同時開催するほか、北海道・三陸地域の厳選魚介料理を集めた「食べて応援! ニッポンの幸」エリアも開設します。さらに、高校生が考案した福島県の特産品を使ったスイーツが楽しめる「ふくしまスイーツフェスティバル」(共催・福島県大熊町、富岡町、楡葉町など)も同時開催します。おいしく食べることが応援にもなる盛りだくさんのフードフェスを満喫してください! 入場無料。飲食代別途。【公式HP】<https://37sakana.jp/sakanajapanfes/>

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! 和洋中のメニューが勢ぞろい

マグロ、サーモン、カニ、イクラ、カキ、ホタテなどの旬で新鮮な魚介が大集合。海鮮丼や漁師飯、郷土料理、鍋料理、海鮮ラーメン、海鮮パエリアなど和洋中のメニューが勢ぞろい。

◎「常磐もの」の絶品料理をご用意。福島復興を応援しよう!

ノドグロやヒラメ、アナゴ、シラウオ、サンマなど「常磐もの」と呼ばれる福島の魚介を使った絶品料理をご用意。ここでしか味わえないスペシャルメニューも多数。

◎食べるのが応援に。北海道・三陸のホタテ、石川県の「能登かき」も

中国による輸入停止の影響を受けている北海道・青森・宮城のホタテを使った料理を提供するブースが多数出店。能登半島地震に見舞われた石川県からは「能登かき」の生産者2ブースが出店。

◎「ふくしまスイーツ」を高校生と著名シェフがコラボで考案

福島県の特産品を使ったスイーツ作りコンテスト「スイーツ甲子園 ふくしまチャレンジカップ」で優秀賞に輝いた高校生が著名シェフと共同で考案したスイーツ3品が登場。



注目トピックス

震災に負けない！石川県の「能登かき」生産者 「三次水産」と「木村功商店」が出店



被害を受けた作業場で出荷再開の準備を急ぐ三次水産



三次水産の能登かき
ガンガン焼き

能登半島地震で震度6強の揺れに見舞われた石川県七尾市から、名産の「能登かき」の生産者である「三次水産 能登牡蠣養殖場」と「木村功商店」が、それぞれ出店します。世界農業遺産「能登の里山・里海」に認定されている七尾湾は、栄養豊富でカキの養殖が盛んで、毎年、多くの観光客が訪れます。しかし、地震で養殖施設が大きな被害を受けたうえ、観光客が訪れるような状況にはありません。三次水産によると、

旬の1～3月は年間売上の7割以上を占める書き入れ時で、廃業に追い込まれる生産者も出かねない状況とのこと。同社では、作業場の復旧など出荷再開の準備を進めており、「こんな時だからこそ、おいしいカキを届けたい」と、予定通り出店することを決めました。他の生産者も含め「能登かき」をお取り寄せで購入できる復興支援特設サイトも立ち上げました。ブースでは、お取り寄せの申し込みも受け付けます。木村功商店の木村功さんも、「今年もおいしいカキが育ったので無駄にはしたくない」と、出店します。ぜひこの機会に、今がまさに旬のクリーミーで濃厚な「能登かき」を味わってみてください。

北海道、青森、宮城のホタテ料理が大集合！ たくさん食べて応援しよう！！



「ホタテ応援隊」
の殻付きホタテ浜焼き



「青森県漁連×アオモリヤ」
のホタテバター醤油焼き

北海道、青森、宮城のホタテ料理が味わえるブースが多数出店します。殻付きの浜焼きやバター醤油焼き、串焼き、ホタテグラタン、ホタテチゲ、ホタテラーメンなどバラエティ豊かなメニューをご用意。中国による日本産水産物の輸入停止の影響を受けているホタテをたくさん食べて応援してください。

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



贅沢生マグロ3種丼

紀州・和歌山のマグロ専門店「和歌山 黒潮市場」が出店。生マグロの水揚げ量日本一を誇る勝浦漁港で、マグロを知り尽くしたプロが水揚げされたばかりの生本マグロの中から、脂がのったものを厳選して調達し会場に直送。来場者の目の前で解体し、さばきたての超新鮮な海鮮丼やお寿司を提供します。お薦めは大トロ、中トロ、赤身が食べ比べられる「贅沢生マグロ3種丼」。さばきたてのマグロの味わいは格別です。

福島県西郷村のおいしいグルメを堪能しよう！ メイプルサーモン丼に新メニュー、大好評のニジマス釣り堀も



おろしたてとっとり芋の
メイプルサーモン山かけ丼



メイプルサーモンの
贅沢3種丼



メイプルサーモンの
親子丼



メイプルサーモンの
魅惑のタレ漬け丼



「ますつり公園」出張ニジマス釣り堀



ポテトまんじゅう

福島県の玄関口に位置し、豊かな自然に恵まれ、首都圏からのアクセスも抜群の福島県西郷村が昨年につき、今年も出店します。西郷村は、日本の「村」では唯一、新幹線の駅があり、魅力的な観光スポットやおいしいグルメも盛りだくさんです。村の特産品である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」の海鮮丼は昨年、連日完売の大人気でした。今年も新メニューも加え、販売食数を大幅に増やします。新メニューは、特産品の「とっとり芋」をお客さんの目の前ですりおろし、たっぷりとかける「おろしたてとっとり芋のメイプルサーモン山かけ丼」。昨年、満員御礼の大好評だった村の観光名所である「ますつり公園」の出張ニジマス釣り堀を今年も設けます。マルシェブースでは、村の名物グルメ「ポテトまんじゅう」を、ホカホカでお召し上がりいただけます。

ルビー色に輝く、アラスカ産紅鮭イクラが贅沢にこぼれ落ちる！ フェスで1番人気を争う「こぼれいくら丼」



フェスで1番人気を争う名物メニューが「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マーケティング協会と大手水産会社、極洋の全面協力で、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の紅鮭イクラをご用意しました。「紅子」ともいわれる紅鮭のイクラは、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。丼から下皿に豪快にイクラがこぼれ落ちるパフォーマンスとともに、お楽しみください。

ノドグロ、生エビ、生シラウオなど過去最多の8種 ふくしま全部のせ丼で「常磐もの」を食べ尽くせ！



ノドグロ入り
ふくしま全部のせ8種丼



ノドグロ炙りと
ヒラメ漬け丼



生シラウオ3色丼



福島丸マグロ丼

「かに船・ふくしま海鮮丼ブース」の目玉メニューが、「常磐もの」と呼ばれる福島の魚介を贅沢に盛った極上の「ノドグロ入りふくしま全部のせ8種丼」です。今回は、白身のトロと呼ばれるノドグロの炙り、「常磐もの」の代表格のヒラメの漬け、葛尾村で陸上養殖された生エビ、この時期にしか味わえない生シラウオ、脂ののったアナゴ、小名浜海星高校の生徒が練習船「福島丸」で漁獲したマグロの切り落としとネギトロに、イクラも添えて、過去最多の8種をてんこ盛りにしました。お好みの魚介を味わえる「ノドグロ炙りとヒラメ漬け丼」「生シラウオ3色丼」「福島丸マグロ丼」もご用意。「常磐もの」を食べ尽くそう！

1.5メートルの巨大鍋で200人前「常磐ものアンコウパエリア」 具材で絵を描くパエリアアートも



「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て提供します。野菜などの具材で、「発見！ふくしま」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します。

福島のご当地&マスコットキャラクターが大集合！

主な出演予定キャラクター



うけどん
(福島県浪江町)



しみちゃん
(福島県葛尾村)



とみっぴー
(福島県富岡町)



ニシゴーヌ
(福島県西郷村)



めっけちゃん
(発見！ふくしま
公式キャラクター)

福島県各地のご当地キャラクターが勢ぞろい。愛らしいゆるキャラたちが、イベントを盛り上げます。会場を歩いたり、それぞれのブースで料理を売り込んだりするほか、ステージにも登場します。

高校生×著名シェフのコラボスイーツを限定販売

「ふくしまスイーツフェスティバル」

大熊町のキウイ、富岡町のパッションフルーツ、

檜葉町のサツマイモ使用

「スイーツ甲子園 ふくしまチャレンジカップ」各町賞高校生が考案

「ふくしまスイーツフェスティバル」では、大熊町のキウイ、富岡町のパッションフルーツ、檜葉町のサツマイモをそれぞれ使ったスイーツ3品をキッチンカーで各1000個、限定販売します。各町の特産品のおいしさを広く知ってもらい、スイーツの力で東日本大震災と原子力災害からの復興を応援することが目的です。昨年8月に福島県の「Jヴィレッジ」で、キウイ、パッションフルーツ、サツマイモをそれぞれ使ったスイーツ作りのコンテスト「スイーツ甲子園 ふくしまチャレンジカップ」を開催。各町賞に輝いた高校生3組と審査員を務めた3人の著名シェフがコラボレーションしてスイーツを考案しました。

パルフェキウイ

【大熊町賞】宮城県泉館山高
校・川村由桜さん、石塚彩芽
さん×MAISON GIVRÉE(メ
ゾンジブレー) オーナーパ
ティシエ・江森宏之



グリーン、ゴールド、レッド
の3種のキウイを使用した豪華
なカップスイーツ。キウイの
爽やかな酸味とチーズケーキ
、ソフトクリームの濃厚な味
わいが絶妙にマッチ。

モンブラン・ パッション

【富岡町賞】神村学園（鹿児
島県）・山下侑来さん、坂元
心咲さん×PATISSIER
SHIMA(パティシエ・シマ)
オーナーシェフ・島田徹



パッションフルーツの魅力
を最大限に生かしたモンブ
ラン風スイーツ。栗、バニ
ラアイス、パッションフル
ーツのコンビネーションが
抜群。

パタトウ ピスターシュ

【檜葉町賞】おかやま山陽高
校・溝口萌音さん×EN
VEDETTE(アンヴェデット)
オーナーシェフ・森大祐



サツマイモのクリーム、甘露
煮、チップス、テリーヌが
入った濃厚な「サツマイモ」
が堪能できる大満足パフェ。
アプリコットを加え、甘酸つ
ぱさを追加しました。

※大熊町産キウイはまだ生産量が少ないため、レッドのみ大熊町産を使用。グリーンとゴールドは大熊町から千葉県香取市に移った関本元樹さんが営む果樹園「フルーツガーデン関本」のキウイを使用。写真はイメージです。



【スイーツ甲子園 ふくしまチャレンジカップ】

高校生パティシエ日本一を決める「スイーツ甲子園
高校生パティシエNo.1決定戦」の姉妹コンテストと
して誕生。全国の高校生を対象に、キウイ、パッ
ションフルーツ、サツマイモのいずれかを使ったス
イーツのレシピを募集。657組の応募の中から、食
材ごとに3組計9組の出場者を決定。決勝大会では
大熊町賞、富岡町賞、檜葉町賞を選出し受賞者には
審査員を務める著名パティシエと一緒に、各食材を
使ったスイーツを開発する副賞が贈られました。

全国津々浦々の魚介グルメが大集合！ 魚ジャパンフェス



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 マーケティング協会＆ 極洋＞

〓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。



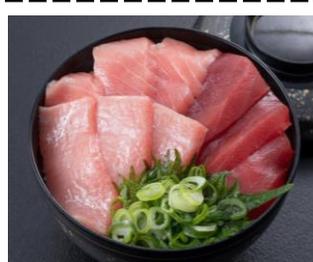
メイプルサーモンの 贅沢3種丼 ＜福島県西郷村＞

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。フレッシュな刺し身、魅惑のタレ漬け、フレークを贅沢に食べ比べ！



おろしたてとっとり芋のメイプルサーモン 山かけ丼 ＜福島県西郷村＞

西郷村特産の水産物と農産物がコラボレーションした新メニュー。ほどよいトロトロ感のとっとり芋をお客さんの目の前ですりおろし、たっぷりにかけてご提供します。



贅沢生マグロ3種丼 ＜和歌山 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、脂ののった厳選した生本マグロを直送。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！



北海道一口の贅沢 ＜makana＞

北海道産のイクラを贅沢に使った、とっておきの逸品。一口でほおばると、口いっぱい広がるプチプチ感と甘味は感動のおいしさです。



蟹味噌甲羅焼 蟹身ましまし ＜磯丸水産＞

人気海鮮居酒屋チェーンが初出店。自慢の逸品「蟹味噌甲羅焼」にカニ爪を追加し豪華に「ましまし」にしたフェス限定版。甲羅に熱燗を注いで甲羅酒も！



越後新潟 天然ノドグロ塩焼 ＜マルナカ食品＞

越後新潟の日本海産の高級魚ノドグロをじっくりと炭火で焼き上げました。シンプルな塩焼きは白身のトロと呼ばれるノドグロの本来の味わいが堪能できます。



海のフォアグラ あんこう肝鍋 ＜マルナカ食品＞

〓海のフォアグラ、と称されるあん肝を贅沢に使った一品。味噌スープに野菜を合わせ、体の芯からポカポカに。



能登産焼きかき ＜能登かき 木村功商店＞

世界農業遺産「能登の里山里海」に指定されている栄養豊富な能登七尾湾で育まれた「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。



能登かき ガンガン焼き ＜三次水産 能登牡蠣養殖場＞

カキの養殖は、能登半島の伝統産業。「能登かき」を缶で直火にかけ、蒸し焼きにする漁師流の「ガンガン焼き」をご提供します。



北海道活ホタテ ＜ハルキッチン＞

大粒でプリプリの活ホタテを北海道から直送し、殻付きのまま焼き上げました。北海道を代表する地ビールと一緒に堪能ください。



マサラシーフード カレー&チーズナン セット ＜カトマンドウ カレーPUJA＞

マサラカレーをシーフードの出汁の効いた本格カレーに。2種類のチーズをブレンドしてたっぷり入れた、とろ〜り濃厚なチーズナンもお薦め。

※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。

かに船・ふくしま海鮮丼ブース



ノドグロ入りふくしま 全部のせ8種丼

ノドグロ、ヒラメ、アナゴ、生エビ、生シラウオ、マグロ、ネギトロに、イクラも添えて過去最多の8種を贅沢にてんこ盛り。



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共演！



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。



福島丸マグロ丼

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。



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。



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＞

旬のサンマを定番の塩焼きで。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しました。



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。



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＞

ホッキ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。



常磐ものタラ入り ねぎ塩牛タン ＜肉の上杉＞

「常磐もの」のタラを使用したねぎ塩を大判牛タンに包んで食べると、タラの風味で牛タンの旨味がアップ！



福島牛とホタテ ステーキ 特性ウニソース ＜肉の上杉＞

福島のブランド牛「福島牛」の赤身とホタテのステーキの夢のコラボレーションです。特性のウニソースで。

発見！ふくしまお魚まつり



**常磐煮干し濃厚味噌
中華そば**
＜麵処ひろ田製粉所＞

行列のできる人気店の新作。常磐産金頭の煮干し、福島産2種類をブレンドして熟成させた味噌を使い濃厚でコクのある味わいに。麺もチャーシューも地元産の福島尽くし！



**常磐もの鮮魚の
貝たくさん
タイラーメン**
＜トムボーイ＞

「常磐もの」の海鮮をたっぷりを使い、鶏ガラの濃い旨味が効いたタイ風ラーメン。海鮮だけでなく、肉や野菜も鮮度抜群な福島県産尽くし！



**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回連続で輝いた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！

メルロ2021
＜吾妻山麓醸造所＞



ブルーンやカシス、オレンジピールなどの果実とリコリス、ドライトマト、バニラなどの凝縮された味わいを感じる重厚な赤ワインです。

「食べて応援！ニッポンの幸」エリア 北海道・三陸の魚介を厳選！



ホタテのキムチチゲ
＜ホタテ応援隊＞

肉厚のホタテの貝柱を贅沢に使用。ピリ辛のチゲスープがホタテの甘みを引き立てる一杯。



**かきとラクレット
チーズホイール焼き**
＜南北海道地産物流協
同組合＞

北海道知内産のカキをホイール焼きにし、ラクレットチーズをのせ、トロトロになるまで炙りました。



**ホタテのバター
醤油焼き**
＜青森県漁連×
アオモリヤ＞

緑豊かな山林からミネラル豊富な湧水が流れ込む陸奥湾で育まれた旨味たっぷりのホタテを、バター醤油で美味しく焼き上げました。



本まぐろ串焼き
＜豚珍館＞

青森県産本マグロの希少部位をタレを付けてじっくり焼きあげました。めったに口にはできない珍しい串焼きをどうぞ！



**岩手・釜石直送
あわびの浜焼き**
＜和海味処 ふう鈴＞

三陸・岩手の漁師直営の和食店。11、12月にしか漁ができない岩手の鮑は山々からの栄養を取り込んだワカメやコンブを餌とし旨味タップリ！



エビ入りつくね
＜石巻買受人組合
青年部＞

国産の鶏肉を使用したつくねに、海老を混ぜ込みました。プリッとした食感と海老の旨味がたっぷり楽しめる美味しいつくねです。



三陸海鮮チゲスープ
＜三陸BETCHA！＞

岩手・三陸産の海産物をたっぷり使った体の芯から温まるピリ辛なチゲ。漁師さんから直仕入れなのでとても新鮮。まさに食べる「三陸スープ」！



**宮城県石巻市産
ホタテグラタン**
＜Bon Quish＞

宮城・石巻産ホタテの濃厚な出汁と地元の酪農牛乳で作った特製ホワイトソース、そして肉厚なホタテ貝柱を堪能できるリッチなグラタンをご賞味あれ。

※写真はイメージです。

SAKANA&JAPAN FESTIVAL (魚ジャパンフェス) 全国各地の魚介&ご当地グルメが大集合！



魚ジャパンフェスは、四方を海に囲まれた日本の大切な食文化で、栄養豊富な「魚食」の活性化を目的に開催している日本最大級の魚介グルメフェスティバルです。マグロやノドグロ、サーモン、サンマ、ウニ、カニ、イクラなど海の幸が大集合。旬で新鮮な魚介を使った海鮮丼、全国各地に伝わる漁師飯や郷土料理のほか、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味わえます。2019年2月に代々木公園で第1回を開催し、新型コロナによる中止・見送りを経て、昨年2月に4年ぶりに復活し、4日間で約20万人が来場しました。昨年11月には東京・お台場でも開催したほか、大阪の万博記念公園でもこれまでに2回開かれ、姉妹イベントを合わせると累計来場者が約167万人に上る日本最大級の魚介グルメフェスティバルです。

発見！ふくしまお魚まつり 「常磐もの」を食べてふくしまを応援しよう！



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。「発見！ふくしまお魚まつり」は東日本大震災からの復興応援を目的に開催。ノドグロやヒラメなど福島各地の旬で新鮮な魚介を使った海鮮丼のほか、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、パエリアやラーメン、エスニック料理などをご用意。福島の地酒やワインも一緒にお楽しみいただけます。

食べて応援！ニッポンの幸エリア 北海道・三陸の魚介料理を厳選

昨年11月のお台場に続き、「発見！ふくしまお魚まつり」と連携し、北海道・三陸地域の厳選した魚介料理を集めた「食べて応援！ニッポンの幸」エリアを設けます。中国が日本の水産物を輸入停止とした影響が広がるなか、日本を代表する豊かな漁場である北海道・三陸地域の海の幸のおいしさを発信し、国内消費を盛り上げていきます。



※「発見！ふくしま」は、福島県産品のおいしさや魅力を伝えることを目的に、東京電力ホールディングスが行っている活動です。

屈指の集客力！メディアも注目

屋外フードフェスの「聖地」とも言われている代々木公園。渋谷、原宿に近く、週末には若い世代からファミリー層を中心に、多くの人々が訪れ、イベントもにぎわいます。魚ジャパンフェスは代々木公園でも屈指の集客を誇り、毎回多くのテレビでも紹介される人気のフードフェスとして注目を集めています。



開催概要

名称	SAKANA&JAPAN FESTIVAL2024 (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 (前年実績)	水産庁	復興庁／経済産業省／福島県
開催日時	2024年2月22日(木) 午前10時～午後8時 23日(金・祝日) 午前10時～午後8時 24日(土) 午前10時～午後8時 25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～ケヤキ並木	
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80ブース	
来場者数 見込み	約20万人	
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/	