



2024年10月29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

累計来場者190万人 日本最大級の魚介グルメフェス  
**SAKANA&JAPAN FESTIVAL**  
**魚ジャパンフェス2024 in お台場**  
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  
エリア第10回Fish-1グランプリ

会期: 2024年11月1日(金)~4日(月・振替休日)

会場: お台場青海地区特設会場(東京都江東区)

**全国各地の新鮮な魚介・ご当地グルメを食べ尽くそう**

全国各地の魚介グルメが堪能できる「SAKANA&JAPAN FESTIVAL(魚ジャパンフェス)2024 in お台場」(主催・SAKANA&JAPAN FESTIVAL実行委員会)が2024年11月1日(金)~4日(月・振替休日)の4日間、東京都江東区のお台場青海地区特設会場で開催されます。累計来場者数が190万人に上る日本最大級の魚介グルメフェスティバルで、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。

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。北海道・東北エリア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」(特別協力・発見! ふくしまお魚まつり実行委員会)も開設。最終日の4日には、来場者と審査員の投票でグランプリを決定する国産水産物を使った魚料理のコンテスト「第10回Fish-1グランプリ」(主催・国産水産物流通促進センター構成員 全国漁業協同組合連合会)も同時開催します。

魚ジャパンフェス公式ホームページ (<https://37sakana.jp/sjfesodaiba/>)



**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。福島の復興を応援しよう!**

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。

◎ **食べることが応援に。石川県の能登かき、北海道や東北のホタテも**

能登半島地震や豪雨に見舞われた石川県からは「能登かき」の生産者が出店。一部の国や地域による輸入停止の影響を受けている北海道や東北のホタテを使った料理を提供するブースも多数出店。



# 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、2019年2月に東京・代々木公園でスタート。東京・お台場では23年11月に初開催し、4日間で約17万人が来場しました。24年2月に東京・代々木公園で、3月に大阪・扇町公園でも開催し3会場で約40万人が来場。2016年に東京・日比谷公園で始まった前身イベントの「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」などを合わせた累計来場者数は約190万人に上ります。



## 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」は東日本大震災と東京電力福島第1原子力発電所事故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。



※イクラ、ウニ、ホッキ貝（一部）に福島県以外の食材を使用しています。

※「発見！ふくしま」とは、福島県産品の美味しさや魅力をより多くの方に再「発見！」いただけるよう、東京電力ホールディングス株式会社が取り組む活動です。

## 食べて応援！ニッポンの幸エリア 北海道・東北の魚介料理を厳選！

「発見！ふくしまお魚まつり」と連携し、北海道・東北地方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。一部の国や地域による日本の水産物の輸入規制の影響を受けたホタテなど、日本の海の幸のおいしさを発信し、日本の漁業・水産業を応援することを目的としています。



## 第10回Fish-1グランプリ プライドフィッシュなど国産水産物の魅力発信！

Fish-1グランプリは、日本の水産物に光を当てる魚の祭典として今年度10回目の節目を迎えます。全国各地の漁師が選んだ自慢の魚「プライドフィッシュ」や地魚など国産水産物を使った魚料理が出品。来場者と審査員の投票でグランプリほかの各賞を決定します。さかなクンによるトークショーなどのステージや展示・体験イベントもお楽しみいただけます。公式ホームページ (<https://www.pride-fish.jp/F1GP/>)



※11月4日のみ開催

# 注目トピックス

※出店店舗、メニューは変更になる可能性があります。水揚げ状況等によっては産地や食材が変わる可能性があります。

## 「Fish-1グランプリ」歴代受賞メニューを食べ比べ！ 漁師自慢の「プライドフィッシュ」を堪能しよう



今回で10回目の節目を迎える「Fish-1グランプリ」。国産水産物を使った魚料理コンテストの歴代受賞メニューから厳選した海鮮丼が味わえる「歴代Fish-1グランプリ巨大キッチンカーキャラバン」がやって来ます。10月29日に大手町サンケイビル前広場、10月30日に新宿・歌舞伎町シネシティ広場、31日にハレザ池袋前の中池袋公園に、11月1～4日は、お台場の魚ジャパンフェスに出店します。「銚子つりきんめ煮炙り丼」（JF千葉漁連）、「鯛と紅ガニのゴマ漬け丼」（JF兵庫漁連）、「宇和島鯛めし」（JFえひめ）の3メニューを販売。全国各地の漁師が選んだ「プライドフィッシュ」を使った海鮮丼を食べ比べてください。

## 全国各地の名産品、特産品が大集合！ JFグループの「全国おさかなマルシェ」で旅気分



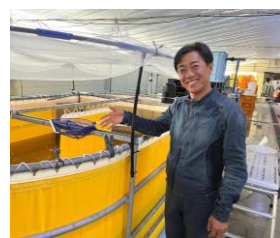
沖縄県のもずく、岡山県の手巻海苔、石川県のイカの塩辛、青森県のホタテスナックなどなど、JFグループの都道府県漁連や漁協が販売する特産品や名産品を集めたマルシェブースです。全国各地を旅するような気分が楽しめます。

## 能登半島地震からの復興を応援しよう！ 特産品の「能登かき」をガンガン焼きで



今年1月の能登半島地震で震度6強の揺れに見舞われ、大きな被害を受け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」が出店します。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す。三次水産を始めとするカキ養殖場では、地震で養殖施設のほか、多くの観光客が訪れる牡蠣小屋などが大きな被害を受けました。それでも、復旧を急ぎ、2月には出荷を再開。今季もおいしい「能登かき」が育ちました。三次水産のブースでは、10月から水揚げが始まったばかりの初物を缶で蒸し焼きにする漁師流の「ガンガン焼き」をご提供。「まだまだ復興の途上ですが、濃厚でクリーミーな能登かきを食べて、応援してほしい」と話しています。

## 福島県葛尾村の新特産品 `はねるエビ、 大鍋パエリア&ふくしま全部のせ海鮮丼でご提供



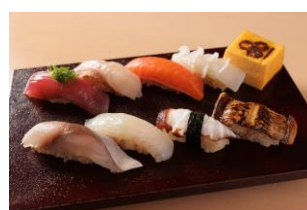
復興に向けた新たな特産品にしようと、福島県葛尾（かつらお）村の「HANERU（はねる）葛尾」（松延紀至社長）が取り組んでいるバナメイエビの陸上養殖。「発見！ふくしまお魚まつり」の「エルトラゴン」ブースでは、「はねるエビの大鍋パエリア」が味わえます。東京・虎ノ門の人気スペイン料理店のオーナーシェフが腕を振るい、直径1.5メートルの巨大鍋で最大200人前を調理。具材で巨大鍋に絵を描くパエリアアートも披露します。「かに船ふくしま海鮮丼」ブースでは、プリプリ食感の生エビもせた、今年のイベントで販売食数トップの「ノドグロ&はねる生エビ入りふくしま全部のせ丼」を提供します。

## 「常磐ものヒラメと富岡町産タマネギのカルパッチョ」 2日間で計1000食を試食でふるまい！



「福島県富岡町」のブースでは、11月1～2日の2日間、富岡漁港所属の漁師さんがイベント直前に獲った新鮮な「常磐もの」のヒラメと富岡町の特産品のタマネギを使ったカルパッチョ計1000食を試食でふるまいます。カルパッチョは、富岡町のカフェレストラン「RaFand（ラファンド）」のシェフ、松崎達哉さんが腕を振るい、会場のキッチンカーで現地直送のヒラメをさばきます。ヒラメの放射性物質検査の実演や東日本大震災の記憶を伝承する語り部の口演なども行います。

## 握りたての「常磐もの」の極上寿司 調理専門学校の生徒がライブキッチンカーで鍛錬の技を披露！



「東京すし和食調理専門学校」が大型キッチンカーで出店。未来の職人を目指す生徒たちが、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磨いた技を披露。ヒラメやアナゴ、マグロなど厳選した「常磐もの」を盛り合わせた極上の握りすしをお楽しみください。

※営業は11月1～3日の3日間です。

## 北海道、東北のホタテ料理が大集合！ 「北海道産ホタテ食べ比べ三種丼」お台場初登場

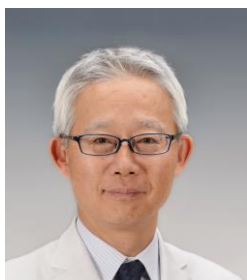


北海道、東北のホタテ料理が味わえるブースが多数出店します。「ホタテ応援隊」ブースでは、刺し身、炙り、ポイルを食べ比べられる「北海道ホタテ食べ比べ三種丼」がお台場初登場！青森県産の「ホタテのバター醤油焼き」や宮城県石巻市産の「ホタテグラタン」のほか、アヒージョ、串焼き、クラムチャウダーなどバラエティー豊かなホタテ料理をご用意しました。一部の国や地域による日本の水産物の輸入規制強化の影響を受けているホタテをたくさん食べて応援してください。

## 11/19国際男性デー記念メニュー 「元気モリモリ！ホタテとサーモンのテストステ丼」登場

「ホタテ応援隊」ブースには、男性更年期をはじめ男性の健康問題について考える11月19日の「国際男性デー」を記念し、「元気モリモリ！ホタテとサーモンのテストステ丼」が登場。ホタテやサーモンには、「亜鉛」や「ビタミンD」などが豊富に含まれています。

「亜鉛」や「ビタミンD」は骨格や筋肉をつくり、集中力や意欲向上に影響を与える男性ホルモン「テストステロン」の増加が期待できるといわれています。テストステロンの働きを研究する順天堂大学大学院医学研究科の堀江重郎主任教授（写真）も推奨する、男性を（女性も）元気にする海鮮丼です。



※写真はイメージです。

## ホタテ握り寿司1000貫を試食でふるまい！ 「ホタテ パックパクプロジェクト」



ホタテの魅力をもっともっと知ってもらい、もっともっと食べてもらおうと、「ホタテ パックパクプロジェクト」が回転寿司風ブースを出店。11月1～2日にホタテ握り寿司1000貫を試食でふるまいます。ホタテの新キャラクターも登場しホタテの魅力を発信します。

## 福島川の恵みを堪能しよう！ アユの炭火焼き、鯉の漬け丼、ワカサギ唐揚げも



魚ジャパンフェス初出店の「ふくしま内水面漁連お魚PR隊」ブースでは、福島の豊かな川や湖の魅力を発信します。福島県には4本の一級河川、36本の二級河川を含む約500本もの川が流れ、豊かな川の恵みがいっぱい。アユやイワナ、ワカサギなどの川魚は、地元の人や釣り人、観光客を満足させる逸品です。また、郡山市の養殖鯉の生産量はなんと市町村別で全国1位！猪苗代湖からのミネラル豊富な水で育った郡山の鯉は、泥臭さがなく、身はみずみずしい桜色で、脂ののりも申し分なし！川や湖の魚のプロフェッショナルたちが一番おいしいと感じる、魚料理の数々をご堪能ください。

## 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！



「豊洲かんぺい会」ブースでは、「生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「本まぐろの大とろ入り三色丼」などを提供します。

## 急成長の「鰻の成瀬」が魚ジャパンフェス初出店 一年中もっと身近に味わって！



2022年9月の1号店開店からわずか2年で200店を超えるチェーンに急成長を遂げて話題の「鰻の成瀬」が魚ジャパンフェスに初出店。ウナギといえば、「土用の丑の日」の夏場に食べるスタミナ食というイメージですが、健康や美容に良いとされる栄養素も豊富。「夏場だけでなく、実は冬が旬のウナギ。1年中もっと身近にウナギを食べて、もっと健康に、もっと美しくなりたい」と、出店を決めました。お店よりも格安価格にて、なが〜い「豪快！うなぎ一本串」をご用意しました。チーズ、麻辣、梅じそなどのトッピングで味変もお楽しみください。

※写真はイメージです。

## 「ふんわり伊達巻ブリュレとおいものモンブラン」 100%天然でヘルシー アラスカ産スケソウダラ使用



100%天然のアラスカ産スケソウダラを原料にした伊達巻がスイーツに！アラスカシーフードマーケティング協会と老舗水産練り物メーカー「スギヨ（石川県七尾市）」がコラボ。2024年全国蒲鉾品評会で「アメリカ大使館アラスカシーフード賞」を受賞したスギヨの“ふんわり伊達巻”を使って、国際的なコンクールで多数の優勝歴を持つ人気洋菓子店「EN VEDETTE（アンヴェデット）」のオーナーシェフ、森大祐さんがシーフードスイーツ「ふんわり伊達巻ブリュレとおいものモンブラン」を考案しました。

## ルビー色に輝くアラスカ産紅鮭イクラがこぼれ落ちる！ コクがあってとろける100%天然のおいしさ



フェスで1番人気を争う名物メニュー「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極洋の協力を得て、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のイクラをご用意。`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。

## 魚介料理とゆったりと楽しめる `JJ`、登場！ すっきり軽やかな飲みごち



飲食店中心にブームになっているサントリーの `JJ`、ブースが登場。ジャスミン焼酎をジャスミン茶で割ったJJは、幅広い料理に合う、飲みやすくすっきりした味わいで、爽やかな香りのお酒です。無糖・無炭酸の軽やかな味わいだからこそ、ゆったりと食事を楽しみたい方におすすめです！香りイイ、心地イイJJをぜひお試しください。

## 三陸・常磐地域のおいしい魅力を発信！ 「三陸・常磐ものネットワーク マルシェ」



東日本大震災からの復興に取り組む三陸・常磐地域の水産物の消費拡大を目的とした官民連携のネットワークです。常磐地域から海の課題をスパイスで解決する未利用魚使用商品「SpiSea Blue」、三陸地域からはサバ、ホヤ、牡蠣等の商品を用意し販売します！

※写真はイメージです。

## 「発見！ふくしま」公式アンバサダーの箭内夢菜さんがゲストに登場 ステージでトークショーも



「発見!ふくしま」公式アンバサダーで福島県郡山市出身のタレント、箭内夢菜さんが登場。初日の11月1日と3日には、ステージでのトークショーに出演します。

箭内夢菜（やない・ゆめな）  
2000年6月生まれ。愛称は「夢っぺ」。  
ドラマ「ゆるキャン△」シリーズや  
「世界の果てまでイッテQ」に出川ガールズとして出演するなど、女優やタレントとしてマルチに活躍。YouTubeなどで福島の魅力を発信しています。

## ご当地&マスコットキャラクターが勢ぞろい！

イベント会場では福島県各地のご当地&マスコットキャラクターたちが登場し、イベントを盛り上げます。会期中は会場を歩いたり、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。



うけどん  
(福島県浪江町)



とみっぴー  
(福島県富岡町)



めつけちゃん  
(発見！ふくしま  
公式キャラクター)

一  
般  
初  
公  
開  
！  
ホタテの  
新キャラクター



# 全国津々浦々の魚介グルメが大集合！ 魚ジャパンフェス

※出店店舗、メニューは変更になる可能性があります。水揚げ状況等によっては産地や食材が変わる可能性があります。



**本まぐろの大とろ入り  
三色丼**  
〈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！



**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。



**活〓海峡サーモン丼**  
〈北彩漁業  
生産組合〉  
冬の津軽海峡の荒波と冷たい海水で育った海峡サーモンは身が引き締まり、上質な脂がのっていて後味もサッパリ。活〓したお刺し身をご賞味ください。



**キャビア肉ドレス  
海鮮丼**  
〈吉祥寺 肉ドレス  
海鮮丼 本店〉  
「肉×海鮮」の専門店が初出店。キャビアものせた限定メニューをご用意！



**銚子つりきんめ  
煮炙り丼**  
〈歴代Fish-1グラン  
プリ巨大キッチンカー  
キャラバン〉  
一尾ずつ丁寧に手釣りされた極上のJF千葉漁連のプライドフィッシュ「千葉つりきんめ」を使った第6回グランプリ。



**鯛と紅ガニのゴマ漬け丼**  
〈歴代Fish-1グラン  
プリ巨大キッチンカー  
キャラバン〉  
第9回の全漁連会長賞。兵庫産のマダイのゴマ漬けに、プライドフィッシュ「香住カニ」の甘い身を贅沢にトッピングした欲張り丼。



**宇和島鯛めし**  
〈歴代Fish-1グラン  
プリ巨大キッチンカー  
キャラバン〉  
JFえひめのプライドフィッシュ「愛育フィッシュ愛鯛」を使った第4回準グランプリ。ぷりっぷりのタイの身にタレと卵黄をからめてどうぞ。



**豪快！うなぎ一本串**  
〈鰻の成瀬〉  
急成長で話題のウナギ専門チェーン店が初出店。お店よりも格安価格にて、なが〜く一本串で！梅しそ、チーズ、麻辣などのトッピングで味変もお楽しみください。



**アユの炭火焼き**  
〈ふくしま内水面漁連  
お魚PR隊〉  
福島県で育ったアユを炭火で中までしっかり焼き上げました。香りがよく、食感ほふっくらとして、脂ののったおいしいアユです。



**鯉の漬け丼**  
〈ふくしま内水面漁連  
お魚PR隊〉  
猪苗代湖の豊富なミネラルの中で育った郡山の鯉は、臭みが少なくみずみずしいのが特徴。ごま油香る特製タレで、もっちり上品な味わいをお楽しみいただけます。



**能登かきガンガン焼き**  
〈三次水産能登牡蠣  
養殖場〉  
10月から水揚げが始まった初物の能登カキを缶で蒸し焼きにする漁師流の〓ガンガン焼き、濃厚でクリーミーな味わいをどうぞ！



**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ました。冬の日本の濃厚な味覚を味わって！

※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



## 北海道活ホタテ ＜ハルキッチン＞

自然豊かな北海道の海で育った大粒でプリプリの活ホタテを産地から直送し、殻付きのまま焼き上げました。



## ほたてバター串焼き ＜どさんこ海鮮市場＞

北海道噴火湾産のぷりっぷりの大玉ホタテ3玉を串焼きで。仕上げに濃厚バターをたっぷりかけてご提供します。北海道のホタテを味わってください。



## ホタテの海鮮 クラムチャウダー ＜まんぷく キッチンカー＞

一口食べたら魚介の香り、旨味が口の中に広がる一品です！濃厚なクラムチャウダーとゴロゴロの海鮮、大きなホタテの相性抜群！



## いかぼっぼ焼き ＜いか焼き文寿＞

イカをふっくらと焼き上げた青森の郷土料理。甘醤油の香ばしい香りにそそられる一品をご賞味ください。



## 極上ひもの串 3本セット ＜小木曾商店＞

魚の旨味が凝縮した真アジのステーキ、ふっくらじゅわっと極上の食感が口に広がる金目鯛のステーキ、厳選したトラウトサーモンの一夜干しととろ〜りチーズの相性抜群の鮭チーズをセットで！



## あゆ塩焼き ＜いろいろ茶屋火処＞

鮮度抜群のアユを炭火でじっくりと焼き上げました。外はパリッと、中はフワッと！頭の先から尻尾まで、すべて美味しく食べられます。



## まぐろステーキ串 ＜アップサイズ＞

秘伝のタレを使用し、肉厚のマグロを柔らかく焼き上げました。噛むごとにマグロの旨味が口の中に広がります。



## 小田原産 大きなアジフライ ＜湘南魚類＞

小田原産の地アジを使った大きなアジフライです。肉厚で通常より大きなサイズのアジを厳選して調達しました。地アジのおいしさをぜひご賞味ください！



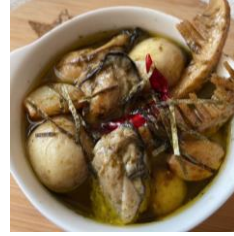
## ももたろうフィッシュ バーガー ＜ももたろう フィッシュ＞

高校生考案のフィッシュバーガーを全国初公開。フィッシュは何とナマズ。ナマズのミンチカツにタルタルソースを合わせました。ナマズの皮のチップスも。



## Premium 鮪× 鰻Sandwiches ～with チーズフォンデュ～ ＜GINZA幸也× 神楽坂 濱千＞

究極のマグロカツと至高のウナギカツが夢のコラボ。国産天然本マグロ、三河一色産ウナギを使用し、豪快にチーズを流しかけた逸品です。



## 岩海苔と牡蠣の アヒージョ

＜NICO TACOS＞  
たっぷりの岩海苔とニンニク、メキシコの唐辛子を使った濃厚なカキのアヒージョ。寒い季節に体を温めてくれます！自家製とうもろこし粉のトルティーヤに巻いて食べてみて！



## 特選ハラミステーキ ～うにを添えて～ ＜ココロ焦がれ＞

旨味の濃いハラミを焼き上げ、自家製ダレと焼いたウニを添えています。ハラミの旨味とウニの甘味が最高のステーキ！！

※写真はイメージです。

# 発見！ふくしまお魚まつり 「常磐もの」を食べて福島を応援しよう！

※出店店舗、メニューは変更になる可能性があります。水揚げ状況等によっては産地や食材が変わる可能性があります。



## ノドグロ&はねる生エビ入りふくしま全部のせ丼 くかに船 ふくしま海鮮丼

ノドグロ、ヒラメ、アナゴ、メイプルサーモン、ネギトロ、生エビにイクラも添えて、全7種。福島各地の自慢の魚介を贅沢にてんご盛り！



## ノドグロ炙りとヒラメ漬け丼 くかに船 ふくしま海鮮丼

自身のトロと呼ばれる高級魚ノドグロと「常磐もの」の代表格ヒラメが夢の競演！ノドグロは皮付きで炙りにヒラメは漬けで。



## うに貝焼き くかに船

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広がります。



## 常磐もの極み握り く東京すし和食調理 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！



## さんまのポーポー焼き く小名浜さんま

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 く小名浜さんま

秋の味覚のサンマを定番の塩焼きで。いわきの小名浜漁港所属のサンマ漁船が獲った大ぶりで脂ののったサンマを厳選調達しました。



## ほつき飯 く大川魚店

大粒で甘みの濃いホツキ貝の身を混ぜ込み、貝から出た出汁も加えてご飯を炊き込み、プリプリの身をのせた浜通り地方の自慢の郷土料理です。



## はねるエビの 大鍋パエリア くエルトラゴン

福島・葛尾村で丹精込めて養殖された「はねるエビ」を食材に、東京・虎ノ門の人気スペイン料理店のシェフが腕を振ります。直径1.5メートルの巨大鍋で最大200人前を調理！



## 常磐煮干し極上塩中華そば く麵処ひろ田製粉所

常磐沖で獲れた金頭の煮干しの旨みを最大限に引き出し、鶏ガラとのWスープの塩味に。チャーシュー、麺も福島食材にこだわった一杯をご賞味ください。



## 常磐もの青のり使用 福島牛とサケのさわやか レモンステーキ ～rencontre～ く肉の上杉

食べやすく薄切りにした福島牛のステーキとサケをシェフ特製のレモンソースでさわやかに整えた贅沢なフェス限定メニューです。



## 福島の地酒 飲みくらべセット く福島県酒造 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 く吾妻山麓醸造所



プルーンやカシス、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。

※イクラ、ウニ、ホツキ貝（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。

# 「食べて応援！ニッポンの幸」エリア 北海道・東北の魚介を厳選！

※出店店舗、メニューは変更になる可能性があります。水揚げ状況等によっては産地や食材が変わる可能性があります。



## 北海道産ホタテ 食べ比べ三種丼 ＜ホタテ応援隊＞

大粒で甘味の濃い北海道産のホタテを厳選して調達。生のお刺し身、香ばしい炙り、甘ダレをからめたボイルを贅沢に食べ比べよう！



## 北海道産ホタテと ウニ、イクラ三種丼 ＜ホタテ応援隊＞

北海道産ホタテに、生ウニとイクラをのせた贅沢な北海の海の幸の三種丼。ホタテとウニの甘みとプチプチのイクラの食感が口いっぱい広がります。



## 北海道厚岸産 かきの酒蒸し ＜祐一郎商店＞

北海道厚岸でとれた新鮮な牡蠣を産地直送し、酒蒸しにしてご提供いたします！大ぶりでプリプリの厚岸産牡蠣をご堪能下さい！！



## ホタテのバター 醤油焼き ＜青森県漁業協同組合連合会＞

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。青森の海の恵みを味わおう！



## 三陸岩手直送 あわびの浜焼き ＜和海味処 ふう鈴＞

11月から12月の2か月間のみ漁が許される岩手のアワビ。三陸の山々からの栄養をふんだんに取ったワカメやコンブを餌とし旨味たっぷりの蝦夷アワビをご賞味ください！



## 三陸岩手海鮮 アヒージョ ＜三陸BETCHA＞

三陸岩手の漁師さんから直接仕入れた海産物を贅沢に使ったアヒージョです。オリーブオイルで旨味を閉じ込めることで、口いっぱいに美味しさが広がります。



## 宮城県石巻市産 ホタテグラタン ＜Bon Quish＞

肉厚のホタテ貝柱をふんだんに使った人気の一品。味わい深いホタテの出汁と、地元の酪農牛乳でつくった特製ホワイトソースが味の決め手。



## やみつき！三陸産 ヤリイカリング唐揚げ ＜石巻魚市場買受人協同組合青年部＞

三陸で水揚げされたヤリイカをリング状にカットし、唐揚げにしました。ヤリイカの甘みと衣の香ばしさが口の中で交わり、箸がとまらない逸品です。

※写真はイメージです。

# 注目エリアのお台場で2回目の開催

会場は約1万7000平方メートルの広大な敷地面積を持ち、「肉フェス」や「オクトーバーフェスト」などさまざまなイベントが行われている注目エリア。ゆりかもめの台場駅と東京国際クルーズターミナル駅、りんかい線の東京テレポート駅など、各方面からのアクセスは抜群。ダイバーシティ、アクアシティお台場などの大規模商業施設やフジテレビなどがあり、いつも多くの人でにぎわっています。



## 開催概要

名称	SAKANA&JAPAN FESTIVAL (魚ジャパンフェス) 2024 in お台場	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
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	2024年11月1日(金) 2日(土) 3日(日) 4日(月・振替休日) ※営業時間は予定	午前10時～午後6時 午前10時～午後6時 午前10時～午後6時 午前10時～午後6時
会場	東京都江東区お台場青海地区特設会場	
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とともに、地域の発展に貢献する	
総店舗数	約80ブース	
来場者数見込み	約15万～20万人	
入場料	無料／飲食代は別途	
会場内の購入方法	現金または電子マネー (Suica、PASMOなど)、クレジットカード	
公式HP	<a href="https://37sakana.jp/sjfesodaiba/">https://37sakana.jp/sjfesodaiba/</a>	

# ワンちゃんと飼い主さんが一緒に楽しめる 「ジャパンわんこフェスタ2024 in お台場」同時開催



ワンちゃんと飼い主さんが一緒に楽しめるイベント「ジャパンわんこフェスタ2024 in お台場 - FLAFFY × UUUM・タイムチケット」が11月1～4日に、隣接する特設会場で同時開催されます。ドッグフードや洋服など約80ブースが並ぶ「わんこマルシェ」やワンちゃんが映えるフォトスポット、飲食エリアのほか、ワンちゃん好きの著名人やクリエイターによるステージプログラムなど、ワンちゃんと一緒に楽しめるコンテンツが盛りだくさん！愛犬と一緒に魚介グルメや買い物を楽しめる、今までにない魚介グルメフェスとドッグイベントの融合を、ぜひ会場でお楽しみください。

(当日券800円、前売り券500円) ※詳しくは公式サイトより <https://japan-wanko-festa.com/odaiba2024>

## ■ 魚介フェスにちなんだチャリティー活動やフォトスポットを企画！



ジャパンわんこフェスタでは、プレミアムペットフードを販売している犬猫生活株式会社と共同で、売上の一部が寄付されるワンちゃん用の「チャリティー海鮮丼」や「チャリティーグッズ」を販売いたします。また、魚ジャパンフェス同時開催を記念したフォトスポットも登場します！愛犬との思い出作りにぜひお越しください。

※1 無添加：保存料、香料、着色料不使用

## ■ イベントを盛り上げる「スペシャルゲスト」が日替わりで登場！



(水溜りバンド トミー)



(Dream Aya)



(サモエド りんたろう)

イベント当日は、ワンちゃん好きの著名人やクリエイターが、日替わりで登場します。クリエイターたちによるコンテンツは後日発表予定です。ワンちゃんたちとのコラボでどんな化学反応が起こるのか、ぜひご期待ください。