

**東日本大震災から10年、福島の特産品魚介料理を食べて応援！  
自宅やオフィスで楽しむ `食フェスのニューノーマル、第2回！  
「常磐もの」ギフトが当たるキャンペーンも  
第2回 ジャパン フィッシャーメンズ フェスティバル  
発見！ふくしまお魚まつり by デリバリー&テイクアウト**

会期 : 3月17日(水) 新橋店、先行オープン  
3月18日(木)~22日(月) 新橋店、新宿店、浅草橋店で営業  
営業時間: ランチタイム 11時~14時(テイクアウトのみ)  
ディナータイム 17時~20時(デリバリーとテイクアウト)  
22日(月)はランチタイムのみ営業

**新橋・新宿・浅草橋の都内3カ所に期間限定店舗を開設  
今ここでしか味わえないスペシャルメニューを超低価格で**

「常磐(じょうばん)もの」と呼ばれる福島県の海の幸を使った美味しい魚介料理を、デリバリー&テイクアウトで味わえる「第2回 ジャパン フィッシャーメンズ フェスティバル 発見！ふくしまお魚まつり by デリバリー&テイクアウト」(主催・同実行委員会)が、東京都内の新橋、新宿、浅草橋に設けた期間限定店舗で開催されます。3月17日(水)に新橋店が先行オープンし、3月18日(木)~22日(月)に3店舗で営業します。東日本大震災から10年を迎える福島県の漁業・水産業を応援するため、今ここでしか味わえないスペシャルメニューを他では実現困難な非常にお得な価格で提供します。昨年11月に、新しい生活様式に適應した `食フェスのニューノーマル、として第1回を開催し、約1万食を完売する大盛況となりました。今回は第1回の人気メニュー3種類に加え、3種類の新メニューを追加し第2回を開催します。デリバリーは特設サイト(<https://37sakana.jp/deliveryfesfukushima/>)から「Uber Eats」と「menu」を通じて注文。テイクアウトは各店舗の店頭で販売します。

**発見！ふくしまお魚まつりのおすすめポイント！**

- ◎幻のブドウエビや生シラウオなど絶品メニューを約1万8,000食ご用意！
- ◎800円~1,200円の超低価格でご提供！
- ◎コロナに負けずに頑張る飲食店と連携。一流の料理人が調理！
- ◎「常磐もの」のギフトが当たるプレゼントキャンペーンも実施！
- ◎SDGsに配慮し、プラスチック使用量を削減した容器でご提供！



《報道関係の方からののお問合せ先》  
発見！ふくしまお魚まつり実行委員会 広報事務局(共同ピーアール株式会社内)  
担当: 菅野・西辻・横山  
TEL: 03-3571-5236 FAX: 03-3571-5380 E-mail: jff-pr@kyodo-pr.co.jp

# 今ここでしか味わえないスペシャルメニュー

福島県の新鮮な海の幸を使ったスペシャルメニュー6種類を用意しました。`幻のエビ、とも呼ばれるブドウエビや産地で食べるのと変わらない鮮度が自慢の生シラウオ、「常磐もの」を代表するヒラメなど厳選した食材を調達しました。ご飯には、「常磐もの」との相性がピッタリな福島・浜通り地方産のブランド米「天のつば」を使用。販売食数は各メニュー3,000食の計1万8,000食を用意。各店とも1日に1,200食（1メニュー当たり200食）を販売します。また、国連が掲げるSDGsの14番目のゴール「海の豊かさを守る」に配慮し、プラスチック使用量を削減した容器でご提供します。

※デリバリーは別途、各デリバリーサービス所定の配達料がかかります。



## 幻のブドウエビ入り常磐もの4種丼

### 高級すし店もビックリ！

希少で`幻のエビ、と呼ばれるブドウエビはもちっとして甘みが濃く、1尾500円超の値が付くこともある高級すしネタ。「常磐もの」名物のヒラメとアナゴにネギトロも。

販売価格：1,200円（税込み）



## 生シラウオとネギトロ丼

### 産地で食べるのと同じ！鮮度が自慢

漁獲されたその日のうちに急速冷凍した生シラウオは産地で食べるのと変わらぬ鮮度が自慢。いわき海星高校の生徒たちが「福島丸」で獲ってきたマグロのネギトロと一緒に。

販売価格：800円（税込み）



## 昆布漬けヒラメとメイプルサーモン丼

### 食欲そそる鮮やかな彩り

昆布出汁に漬け、うま味を引き出したヒラメと、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を一緒に盛りました。紅白の鮮やかな彩りが食欲をそそります。

販売価格：1,000円（税込み）



## うに貝焼き かにみそ飯弁当

### ウニがドド〜と豪華絢爛！

貝殻にウニを山盛りにして蒸し焼きにした、福島・いわき地方の郷土料理「うに貝焼き」とズワイガニ、イクラをカニミソで炊き込んだご飯に豪華に盛り付けました。

販売価格：1,200円（税込み）



## 福島牛のカニまみれウニソース丼

### 魚介と肉の最強コラボ！

最高等級A5ランクの「福島牛」のローストビーフにズワイガニを贅沢にトッピング。濃厚なウニソースでいただく魚介と肉の最強コラボレーションをお楽しみください。

販売価格：1,200円（税込み）



## ほっきのわっぱ飯

### プリプリ食感！自慢の郷土料理

新鮮で身が厚くプリプリの食感のほっき貝を贅沢に使用。ご飯もほっき貝のゆで汁で炊き込み、うま味を凝縮。福島・浜通り地方が誇る自慢の郷土料理をご堪能ください。

販売価格：800円（税込み）

## 新橋・新宿・浅草橋の都内3カ所に期間限定店舗を開設！

新橋・新宿・浅草橋の都内3カ所に、期間限定店舗を開設します。デリバリーは、各店舗からそれぞれ半径3.5km以内が対象となります。また、テイクアウトは各店舗に直接お越しいただき販売いたします。ランチではテイクアウトしてオフィスで楽しんだり、ディナーにはデリバリーで自宅に取り寄せるなど、シーンに合わせてご利用ください。

### 発見！ふくしまお魚まつり新橋店 （「ピアシス虎ノ門店」）



東京都港区西新橋1丁目12-10

### 発見！ふくしまお魚まつり新宿店 （「アンプラン新宿」）



東京都新宿区新宿5丁目3-15

### 発見！ふくしまお魚まつり浅草橋店 （「馥香（フーシャン）」）



東京都台東区柳橋2丁目14-2

## コロナ禍で頑張る飲食店と連携 一流料理人が調理

新型コロナウイルスの感染防止のため営業時間の短縮が要請されるなど、厳しい状況の中でも頑張る飲食店と連携して都内3カ所の店舗を運営し、一流の料理人が腕を振るいます。「発見！ふくしまお魚まつり新橋店」は、レストランチェーンを展開する株式会社 無洲の「ピアシス虎ノ門店」を使用。同社の「ピアシス新橋店」で料理長を務める濱田憲一氏が新メニューのレシピを監修し料理にも当たります。「発見！ふくしまお魚まつり新宿店」は、東京・虎ノ門の人気パエリア店「エルトラゴン」のオーナーシェフ、栗原靖武氏が率いる同店のスタッフが運営。「発見！ふくしまお魚まつり浅草橋店」は、中華の名店「馥香（フーシャン）」を使用し、オーナーシェフの高木秋廣氏が自ら厨房に立ちます。



濱田憲一氏



栗原靖武氏



高木秋廣氏

## 食べて当てよう！「常磐もの」ギフトを抽選で100名様に

購入者を対象に、簡単なアンケートに答えて応募すると「常磐もの」ギフトが抽選で100名様に当たるプレゼントキャンペーンを実施します。あん肝入りスープ付きの「あんこう鍋セット」か、さんまのポーポー焼きなどを詰め合わせた「小名浜セット」を選べます。同封のハガキか、ハガキのQRコードからキャンペーンサイトにアクセスし応募できます。

### 「あんこう鍋セット」



### 「小名浜セット」



## 「常磐もの」を食べて福島を応援しよう

親潮と黒潮がぶつかる日本有数の漁場である福島県沖で獲れた魚介類は「常磐もの」と呼ばれ、市場で高く評価されてきました。3月で東日本大震災から10年を迎えますが、福島の沿岸漁業は、原発事故の風評などの影響で日数や時間を制限する試験操業が続いています。4月には制限を解除する本格操業の再開を目指すなか、新型コロナウイルスの流行で需要が落ち込み、魚価が下落するなどの影響も出ています。

コロナ禍においても、「常磐もの」をより多くの人に味わってもらうことで、消費を拡大し漁業者を応援しようと企画されたのが、本イベントです。福島県では、県によるモニタリング検査と、その日に獲れた全魚種を対象とする自主検査で安全性が確認された魚介類だけが出荷・販売されています。漁獲したその日のうちに水揚げされた鮮度抜群の魚介類を調達し、すぐに冷凍・真空パックで保存。とれたての状態を提供します。ぜひこの機会に、「常磐もの」をご賞味いただき、福島を応援して下さい。



### 開催概要

名 称	第2回ジャパン フィッシャーメンズ フェスティバル 発見！ふくしまお魚まつり by デリバリー&テイクアウト
主 催	ジャパン フィッシャーメンズ フェスティバル 発見！ふくしまお魚まつり実行委員会
後 援	復興庁、福島県 ※第1回実績
開催期間	2021年3月17日(水) 新橋店が先行オープン 3月18日(木)～22日(月) 新橋店、新宿店、浅草橋店で営業
開催時間	ランチタイム 11時～14時 (テイクアウトのみ) ディナータイム 17時～20時 (デリバリーとテイクアウト) 22日はランチタイムのみ営業
会 場	新橋・新宿・浅草橋の3カ所に期間限定店舗を開設
提供食数	3店舗で計約1万8,000食 (予定)
購入方法	デリバリー：下記公式ホームページより各デリバリーサイトでご注文ください。 テイクアウト：各店舗に直接お越しいただき、ご購入ください。
公式HP	<a href="https://37sakana.jp/deliveryfesfukushima/">https://37sakana.jp/deliveryfesfukushima/</a>

※メニュー・写真等はイメージです