

首都圏の飲食店約 150 店舗でふくしまの水産物が今年も味わえる！ 昨年大好評の「ふくしま常磐ものフェア 2020」開催決定

～福島漁師さんより『新鮮で美味しいふくしま常磐もので首都圏の皆様を笑顔にしたい！』と熱いメッセージ～
開催期間：令和2年10月15日(木)～12月23日(水)

福島県(福島県福島市杉妻町 2-16)、福島県漁業協同組合連合会(いわき市中央台飯野 4-3-1 福島県水産会館)は、首都圏の飲食店約 150 店舗で福島県産水産物を味わえる「ふくしま常磐ものフェア 2020」を10月15日(木)～12月23日(水)の期間で2週間ごとに区切った全5タームで開催致します。本取り組みは、「福島県の漁業関係者の熱い想いをより多くの人に届ける」というコンセプトの下、福島県産水産物の認知向上や販路と消費の拡大を目的とした「福島県産水産物競争力強化支援事業」の一環として行うもので、昨年に引き続き2年目の取組となります。

昨年、首都圏初開催となった「ふくしま常磐ものフェア」で行った消費者への調査では、約7割の人が本フェアを「とても満足」「やや満足」と回答。またフェア実施店からも8割以上が仕入れの継続を希望していただくなど、福島県産の水産物が首都圏の消費者のみならず、店舗運営者にも十分受け入れられ、高く評価された結果となりました。大好評につき、2年目となる今回は昨年75店舗から規模を拡大して、約150店舗で開催致します。

首都圏各所の開催店舗では福島県産ヒラメやメヒカリを始めとした、寒流と暖流の交わる豊かな漁場で育った質の良い水産物を使ったオリジナル料理をお楽しみいただけます。参加店舗の1つ「酒場シナトラ 豊洲店」ではクラシックモダンな雰囲気の中、おいしい日本酒・豊富な焼酎と共に「福島県産ホッキバター焼き」など新鮮な水産物を使った期間限定メニューを味わえます。



またフェア期間中は国内最大級のレストラン検索・予約サイト「食べログ」に特設サイト(https://tabelog.com/tieup/main/fukushima_fishfair2020/)を設置します。「ふくしま常磐もの」の魅力や参加店舗の紹介などを行って参ります。是非この機会に福島県産水産物を味わって、魅力を体感してください。

・福島県漁業協同組合連合会 野崎会長

福島県の沿岸漁業は、東日本大震災により、操業を自粛しておりますが、平成24年から開始した試験操業は、年々水揚げを拡大し、県内を始め、首都圏の飲食店にも、「常磐もの」のお魚を届けることができるようになりました。

福島の海では、ヒラメ、カレイ、サンマなど200種類を超える様々な魚介類が水揚げされます。どれも鮮度、味ともによく、自信をもってお勧めします。特にヒラメは「常磐もの」の代表格であり、9月からの底びき網漁の解禁を受けて続々と水揚げされております。また、秋から冬にかけて、ヒラメの他、カレイ、サンマ、アンコウ、タラ、ズワイガニなど、多くの水産物が旬を迎えます。おいしい水産物を皆様のもとにお届けしたい。そんな思いで福島県の漁師がプライドをもって水揚げした水産物を、是非、ご堪能いただければと思います。



・オステリア イル レオーネ 二瓶シェフ

私の店舗では福島のホッキ貝を使ったパスタを始め、メヒカリのインサオール等お酒によく合う魚料理をご提供しています。このフェアに参加することで福島の漁師さんの熱い思いを皆さんに届けたと思っています。福島県産の新鮮で味の良い水産物を使った料理で皆さんの笑顔が見れることを楽しみにしています。



<「ふくしま常磐ものフェア 2020」開催概要>

日程：令和2年10月15日（木）～12月23日（水）

期間を2週間ごとに区切り、全5タームで開催

第1ターム 10/15（木）～10/28（水） 第2ターム 10/29（木）～11/11（水） ※今回、参加店決定

第3ターム 11/12（木）～11/25（水） 第4ターム 11/26（木）～12/09（水）

第5ターム 12/10（木）～12/23（水）

場所：首都圏飲食店 約150店舗

内容：福島県産水産物「ふくしま常磐もの」を使った特別メニューの提供

※使用する水産物については、時期により変動



◆「ふくしま常磐もの」特別メニュー

素材本来のおいしさが引き立つヒラメの薄造りを始め、ひと手間加えたスズキのフィッシュバーガーなど、首都圏約150店舗でここでしか味わえない様々な料理をご堪能いただけます。昨年より規模を拡大したことにより、「ふくしま常磐ものフェア2020」の参加店をめぐり、それぞれの料理を食べ比べて、お楽しみいただくことも可能です。



◆ 食ベログ特設サイトの開設

本取り組みに伴い、国内最大級のレストラン検索・予約サイト「食ベログ」特設サイトにて、フェア告知や参加店舗をご紹介します。

来店促進や認知向上を目的として、より多くの方が福島の水産物に触れる機会を増やしていきます。

食ベログ特設サイト URL

パソコン：https://tabelog.com/tieup/main/fukushima_fishfair2020/

スマートフォン：

https://s.tabelog.com/smartphone/tieup/main/fukushima_fishfair2020/



◆ フェア告知用リーフレット

設置場所：福島県水産課、フェア実施店舗にて配布。

第1～3ターム・第4～5タームの開催店舗に分けて

リーフレットを制作。

配布部数：約15,000部（総数）



◆ 「ふくしま常磐もの」とは

福島県沖の海は、北からの寒流（親潮）と南からの暖流（黒潮）が交わる豊かな漁場で、「潮目の海」である日本有数の場所として広く知られています。この海域で獲れる魚介類は「常磐（じょうばん）もの」と呼ばれ、身が引き締まり味が良く、そのおいしさから東京・築地市場の魚のプロからも高く評価されてきました。福島県では、この「ふくしま常磐もの」をキーワードに各種プロモーション事業を展開し、地域ブランド化による認知度向上や消費・販売拡大を進めています。



◆ 実施店舗一覧

<第1ターム実施店舗> 10/15(木)～10/28(水)

店舗名	メニュー	メニュー画像	住所
酒場シナトラ 豊洲店	福島県産ホッキバター焼き		東京都江東区豊洲2-2-1三井ショッピングパーク アーバンドック ららぽーと豊洲3 1F
東京和食 りくう	福島県産ヒラメ酒蒸し 菊花あん		東京都渋谷区恵比寿南2-1-4 ジョワレ 恵比寿 2F
酒場 シナトラ 恵比寿店	福島県産メヒカリの唐揚げ		東京都渋谷区恵比寿南2-1-4 ジョワレ 恵比寿 B1F
新宿 牡蠣スター	福島県産鮮魚のブイヤベース風		東京都新宿区新宿1-23-5サンサーラ御苑
オステリア イルレオーネ	福島県産メヒカリのインサオール		東京都新宿区新宿2-1-7
大衆ビストロ ジル 西新宿店	福島県産メヒカリのエスカベッシュ		東京都新宿区西新宿7-15-17東光ビルB1F
魚のワイン食堂 スズヤ	福島県産ホッキ貝のセビーチェ 三杯酢ジュレ		東京都世田谷区用賀4-28-20
十方	福島県産ヒラメと茄子の煮おろし		東京都世田谷区三宿1-13-2haie du riz 三宿 1F
Osteria & Bar GONZO	福島県産ホッキ貝のマリナーテ		東京都世田谷区奥沢5-42-3トレインチ 自由が丘 A101
酒場 シナトラ 自由が丘店	福島県産ヒラメ酒蒸し 菊花あん		東京都世田谷区奥沢5-42-3トレインチ 自由が丘
大衆ビストロ ジル 東京店	福島県産燻製サワラのカルパッチョ		東京都千代田区丸の内1-9-1東京駅一番街 2F 東京グルメゾン
酒場シナトラ 東京駅店	福島県産ホッキバター焼き		東京都千代田区丸の内1-9-1東京駅一番街 2F 東京グルメゾン
季よせ	福島県産ヒラメ2種ヒラメの昆布締め 千草和え、ヒラメのしゃぶしゃぶ		東京都大田区池上7-6-2池上レジデンス 1F
酒処 舌菜魚	福島県産サワラの梅肉はさみ揚げ		東京都中央区京橋2-6-13イーストビル B1F
金の独楽	福島県産鱈と蕪の重ね蒸し ウニソース		東京都中央区京橋3-4-4イーストサイドビル 2~4F
ピッツェリア&トラットリア ゴンゾ 目黒店	福島県産スズキのロースト 焦がしバターソース		東京都品川区上大崎3-2-9アクア目黒 1F
大衆ビストロ 煮ジル 五反田店	福島県産燻製サワラのカルパッチョ		東京都品川区西五反田2-18-3
大衆ビストロ ジル 目黒店	福島県産ヒラメのムニエル 焦がしバターソース		東京都品川区上大崎2-26-5メグロードビル B1F
酒場シナトラ 目黒店	福島県産メヒカリの唐揚げ		東京都品川区上大崎2-27-1サンフェリスタ 目黒B1
大衆ビストロ ジル 中目黒店	福島県産ホッキ貝のブルギニオン バターソース		東京都目黒区上目黒1-3-19
大衆ビストロ 煮ジル 学芸大学店	福島県産メヒカリのエスカベッシュ		東京都目黒区鷹番3-10-8 2F
東京夜市	福島県産ヒラメの雲丹巻き天ぷら		東京都練馬区東大泉5-36-12森川ビル 1F
さくら	福島県産ホッキ貝の炊き込みご飯		東京都練馬区東大泉1-20-35フクビル B1F
RISTORANTE REGA	福島県産ヒラメのアクアパッツァ		神奈川県横浜市中区石川町2-66-3 ルフェニックス 1F
旬鮮炭火焼 瀬祭	福島県産メヒカリの土鍋炊きご飯		神奈川県藤沢市鶴沼橋1-1-15富洋ビル 1F

<第2ターム実施店舗> 10/29(木)～11/11(水)

店舗名	メニュー	メニュー画像	住所
東陽町七厘家	福島県産メヒカリのバスク風エスカベッシュ 温かいラヴィゴットソース		東京都江東区東陽4-6-14
赤坂簞え別館 となり	福島県産 ヒラメのお造り		東京都港区赤坂3-7-9 2F
フェルミンチヨ	福島県産ヒラメのサルサヴェール		東京都港区西麻布1-8-13
ヒノマル食堂 ニューシンパシ店	福島県産・炙りサワラの胡麻だれユッケ		東京都港区新橋4-18-4十合ビル 1F
味福あさの	福島県産サワラの東寺揚げ		東京都渋谷区広尾5-18-2
BarCaroNero	福島県産スズキのロースト タブナードソース		東京都渋谷区恵比寿西1-13-6ブラッサム ZEN 1F
恵比寿 今市	福島県産 ホッキ貝ときのこの酒盗バター 炒め		東京都渋谷区恵比寿(住所非公開)
和酒和食 恵比寿 黒帯	福島県産 ヒラメの胡麻茶漬け		東京都渋谷区恵比寿西1-13-6ブラッサム ZEN 4F
浜焼太郎 拜島駅前店	福島県産 ホッキ貝の味噌グラタン		東京都昭島市松原町4-12-4三愛ビル B1F
スマヤ 新宿	福島県産ヒラメのカルパッチョ		東京都新宿区新宿3-22-11RSビル B1F
レ・ピコロ	福島産ヒラメのソテー スープ・ド・ポワソン		東京都新宿区神楽坂4-3-11 神楽坂つなしょうビル 1F
オー レスト ラ メッド	イカ墨を練りこんだバスタと福島県産ヒラメ、 ぎばさ(アカモク)のペペロンチーノ 雲丹とイクラを添えて		東京都世田谷区奥沢8-13-9 タウンハイツ九品仏I-B01
居酒屋こころ	福島県産ホッキ貝と松茸の釜飯		東京都千代田区神田紺屋町37 斉木第三ビル 1F
寿司×酒場 まるはな屋	ドイツ産岩塩で食べる福島県産ヒラメの 3種握り&昆布メ刺		東京都足立区竹の塚6-12-6
麵場 Voyage	福島県産メヒカリのアーリオオーリオ		東京都大田区蒲田4-37-7
恵風和暢 あつと	福島県産天然ヒラメ刺身		東京都板橋区大山町24-17荒井ビル 1F
吉祥寺 まぐろのなかだ屋 TOC店	マグロ赤身と福島県産天然ヒラメのづけ丼		東京都品川区西五反田7-22-17TOCビル B1F
つき〇	福島県産 サワラ揚げの葱醬油掛け		東京都府中市晴見町1-18-6レジェンドチダ 1F
魚修	福島県産 ヒラメの薄造り		東京都北区岩淵町1-3津田ビル 1F
マッジョーレ	福島県産サワラのアクアパッツァ		東京都墨田区太平3-8-8
HANEYA	福島県産北寄貝と雲丹の漁師飯土鍋ご飯		東京都目黒区青葉台3-22-1目黒ハイツ 1F
ピッツェリア エ オステリア ムギ	福島県産スズキのフィッシュバーガー マックスズキ		東京都立川市柴崎町3-3-7山三電機ビル 3F
ピストロ ヴァン マルシェ	福島県産スズキと季節野菜のボタジェ		東京都立川市柴崎町3-7-7SK立川駅前ビル 3F
ピッツェリアニコ	福島県産スズキの松笠揚げ 大葉のジェノヴェーゼ		千葉県流山市江戸川台東1-12-1
戸塚海鮮ダイニング 海遊	福島県産メヒカリ唐揚げ 油淋鶏和え		神奈川県横浜市戸塚区戸塚町145-6

※各店舗では、新型コロナウイルス感染症拡大防止対策を行った上で本取り組みにご参加いただいております。
ご来店の際は、各店舗の感染症拡大防止対策に準じて、お楽しみいただきますようお願いいたします。