報道関係者各位

2026年11月18日
全国漁業協同組合連合会

日本の水産物に光を当てる“魚の祭典”
第12回Fish-1グランプリ（2026年度）
開催のご案内

メインは一次審査を勝ち抜いた全国8団体による国産水産物料理コンテスト
来場者の投票でグランプリが決まる！
さかなクン、速水もこみちさんがステージに登場！

開催日時：2026年12月6日（日）10:00～17:00　開催場所：東京都江東区 お台場青海地区特設会場



2026年12月6日（日）に、東京都江東区のお台場青海地区特設会場にて、日本の水産物に光を当てる“魚の祭典”「第12回Fish-1グランプリ（2026年度）」（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）を開催いたします。このたび、ステージイベントや各ブースの実施内容が決定しましたので、お知らせいたします。

メインイベントの「国産水産物料理コンテスト」には、45企業・団体の47作品の応募の中から、書類審査を通過した8団体が出場し、自ら料理提供し、来場者の投票と審査委員の採点でグランプリを決定します。ステージには、さかなクンによるトークショーのほか、速水もこみちさんとDr.馬渕知子さんのトークショー、サザエさん・マスオさん×水産庁「さかなの日」コラボステージなどが登場。会場では、復興応援・さかなの日賛同メンバー飲食ブースや展示・体験ブースなど、家族で楽しめる企画もご用意しております。

2年ぶりのお台場開催となる今年は、日本最大級の魚介グルメフェスティバル「SAKANA&JAPAN FESTIVAL（魚ジャパンフェス）2026 in お台場」との同時開催です。ぜひご取材ください。

■ 取材のお申し込み

当日の取材をご希望の方は、**2026年11月30日（月）**までに、下記のFish-1グランプリ事務局までお申し込みください。

申込先	Fish-1グランプリ事務局（株式会社アドギルド・ジャパン内）
連絡先	TEL：03-3524-7275（平日午前9時～午後5時）　Mail：suisan@adguild.co.jp
申込方法	媒体名・ご担当者名・連絡先・取材人数・取材内容（スチール／ムービー）を明記のうえ、メールにてお申し込みください。

【報道関係者からのお問い合わせ・取材申込先】Fish-1グランプリ事務局（株式会社アドギルド・ジャパン内）
☎ 03-3524-7275（平日午前9時～午後5時）　Mail：suisan@adguild.co.jp

第12回Fish-1グランプリ（2026年度）
国産水産物料理コンテスト出場団体・メニュー

※順不同、PFはプライドフィッシュ
※写真はイメージです

①JFみやぎ
「かながしらの天ぷら」



主な原材料魚種：カナガシラ
料理のポイント：縁起の良い魚カナガシラの硬い骨を丁寧に取り除き、誰でも手軽に味わえる天ぷらに。伝統を次世代へ繋ぐ温故知新のメニューです。

②JFやまがた
「庄内浜の宝石箱」



主な原材料魚種：酒田船凍イカ、庄内寒平目、紅えび（いずれもPF）、ギバサ
料理のポイント：醤油を使わず自家製の煎り酒で、庄内浜のプライドフィッシュの素材の味を引き立てました。若い世代にも届く“映える”一品です。

③シーフードマーケットUMIKARA（JF若狭高浜）
「若狭小鯛の桜色すしプレート　～御食国若狭高浜から～」



主な原材料魚種：レンコダイ（若狭小鯛）
料理のポイント：すし発祥の地・高浜町から。レンコダイ一尾を、押し寿司、松笠揚げのフィッシュ&チップス、潮汁の三品で使い切ります。

④JF京都
「京の歴史を紡ぐ『都まぐろと丹後のばら寿司』」



主な原材料魚種：都まぐろ（PF予定）
料理のポイント：丹後の伝統料理「ばら寿司」を、ブランド魚「都まぐろ」と出汁醤油ジュレで現代風に。断面の美しさにもこだわりました。

⑤JF大阪漁連
「魚庭（ナニワ）パッツァ　ガーリックトーストを添えて」



主な原材料魚種：茅渟の海のクロダイ（PF）、ハモ
料理のポイント：大阪湾のチヌ（クロダイ）とハモを、双方のアラから引いた出汁で蒸し焼きに。大阪風に仕立てたアクアパッツァです。

⑥豊浦地区漁協女性部連絡協議会（JF山口）
「下関の漁師が考案！スペイン風イカコロッケ　～ゲソのつみれ汁を添えて、ケンサキイカの魅力を余すことなく～」



主な原材料魚種：ケンサキイカ（PF）
料理のポイント：地元のイカ釣り漁師が考案したレシピを漁協女性部がアレンジ。ケンサキイカを胴はコロッケ、ゲソはつみれ汁で使い切ります。

⑦小田原の魚ブランド化・消費拡大協議会
「小田原ウツボひつまぶし」



主な原材料魚種：ウツボ
料理のポイント：甘辛のタレで焼き上げたウツボを、柑橘胡椒やカリカリ梅と、最後はウツボの出汁をかけて。小田原の新名物を目指す一品です。

⑧スクーナー(株)
「くじら竜田丼」



主な原材料魚種：クジラ（日本（北西太平洋））
料理のポイント：冷めても柔らかい自慢の竜田揚げと、2種のベーコンをのせた勝負の丼。美味しく進化した鯨肉をご賞味ください。

料理の提供について：各料理、1食あたり1/3人前程度を、600円/食で提供します。各料理600食程度を準備しております。

投票について：出場8団体の料理をご購入いただいた方に、1食あたり1枚投票券をお渡しします。投票時間は10:00～14:45（予定）。結果は15:30からの表彰式で発表します。※14:45以降も17:00まで料理を販売しますが、コンテスト結果には反映されません。

【報道関係者からのお問い合わせ・取材申込先】Fish-1グランプリ事務局（株式会社アドギルド・ジャパン内）
☎ 03-3524-7275（平日午前9時～午後5時）　Mail：suisan@adguild.co.jp

■ ステージプログラム（予定）

オープニング

さかなクン トークショー（2回）

速水もこみちさんとDr.馬渕知子さんのトークショー

サザエさん・マスオさん×水産庁「さかなの日」コラボステージ

一般社団法人日本ガス石油機器工業会 ステージ

東京海洋大学生による取組発表＋魚食普及PRステージ

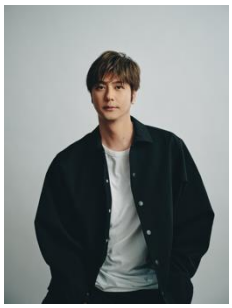
表彰式

※各ステージの時間は決まり次第お知らせします。内容は変更になる場合があります。



さかなクン

国立大学法人東京海洋大学 名誉博士・客員教授、農林水産省お魚大使、全国漁業協同組合連合会 魚食普及推進委員。トークショーの他、コンテストの審査委員としてもご参加いただきます。



速水もこみちさん

1984年8月10日生まれ。東京都出身。俳優。幼い頃から『料理の鉄人』に憧れ、小学校時代からはレシピを独学で極めるほどの大の料理好き。この8月、京都で念願のレストランnoden.を始動。DIYやフィギュア収集など、趣味は多彩。

■ 会場の各ブース

復興応援・さかなの日賛同メンバー 飲食ブース

JF福島漁連	メヒカリとアンコウの唐揚げの販売
三陸わかめ共販推進委員会	三陸わかめスープの販売
一般社団法人日本ガス石油機器工業会	ガスグリルの利用促進（焼魚の試食）
平塚海姫・山彦プロジェクト	シラマヒ濃厚チャウダーの販売

展示・体験ブース

JF全国女性連	手ごね石鹸体験
全国漁青連	ロープワーク体験
貝殻利用研究会	貝がらお絵描き体験
水産庁	「さかなの日」の展示等
水産庁「さかなの日」賛同メンバーブース	午前：「鯛の鯛」取り出し体験／午後：シールアート
鮮魚タッチ	普段食べている魚に実際に触れて、どんな魚かを知ることができるコーナー

※ブース内容は変更になる場合があります。

【報道関係者からのお問い合わせ・取材申込先】Fish-1グランプリ事務局（株式会社アドギルド・ジャパン内）
☎ 03-3524-7275（平日午前9時～午後5時）　Mail：suisan@adguild.co.jp

■ スタンプラリー

会場内で配布されるパンフレットにスタンプ台紙ページがあります。国産水産物料理コンテストの各ブース、復興応援ブースなどの飲食ブース、展示・体験ブースの3エリアから1つずつスタンプを集めると、景品が当たるガラガラ抽選に挑戦できます（景品は数に限りがあり、先着順です）。

■ 開催概要

名称	第12回 Fish-1グランプリ(2026年度)
開催日	2026年12月6日（日）10:00～17:00
会場	東京都江東区 お台場青海地区特設会場（東京都江東区青海1-1-16） ※SAKANA&JAPAN FESTIVAL（魚ジャパンフェス）2026 in お台場（12月4日～6日）との同時開催
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
ホームページ	https://www.pride-fish.jp/F1GP/

「Fish-1グランプリ」とは

日本を元気にする「魚の祭典」

今、日本では魚離れが進んでいます。
しかし、この「魚の国」には、まだ知られていない水産物がたくさんあります。
「Fish-1グランプリ」は、そうした日本の水産物に光を当てる「魚の祭典」です。2013年度から毎年度「Fish-1グランプリ」を開催（※）し、会場に来場した皆様に出品料理を食べて投票してもらい、ステージや展示・体験ブースを通して、国産水産物の魅力を紹介しております。今まで食べたことがなかった水産物に出会い、おいしさを知ってほしい。そして、知られざる国産水産物を使った料理や商品が新しい名物になって、地域の観光や産業の活性化につながってほしい。そんな願いをこめて、2013年度にスタートし、今回で開催12回目になります。
今年度は2年ぶりのお台場開催です。また日本最大級の魚介グルメフェスティバル「SAKANA&JAPAN FESTIVAL（魚ジャパンフェス）2026 in お台場」も同時開催され、盛り上がること間違いなし！ぜひご期待ください！

（※）2020年度、2021年度はオンラインでの開催。

【報道関係者からのお問い合わせ・取材申込先】Fish-1グランプリ事務局（株式会社アドギルド・ジャパン内）
☎ 03-3524-7275（平日午前9時～午後5時）　Mail：suisan@adguild.co.jp