

日本最大級の魚介グルメフェスが大阪キタに進出
旬で新鮮な海鮮丼や全国各地の漁師飯が大集合！
SAKANA&JAPAN FESTIVAL2024
魚ジャパンフェス in 大阪・扇町公園
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」エリアも
おいしく食べて応援しよう！
会期：2024年3月20日(水・祝日)～24日(日)
会場：扇町公園（大阪市北区）

全国各地の魚介グルメが味わえる「SAKANA&JAPAN FESTIVAL2024（魚ジャパンフェス）in 大阪・扇町公園」（主催・SAKANA&JAPAN FESTIVAL実行委員会）が2024年3月20日(水・祝日)～24日(日)の5日間、大阪市北区の扇町公園で開催されます。昨年までの万博記念公園（大阪府吹田市）から会場を移し、姉妹イベントを合わせた累計来場者が約182万人に上る日本最大級の魚介グルメフェスティバルが大阪キタに進出します。東日本大震災からの復興応援を目的に、「常磐もの」と呼ばれる福島県産水産物を使った料理が堪能できる「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、中国による輸入停止の影響を受けているホタテの消費拡大を目的に、北海道・東北のホタテメニューを取り揃えた「食べて応援！ニッポンの幸」エリアも開設。能登半島地震で大きな被害を受けた石川県の名産「能登かき」のブースも出店します。おいしく食べることが応援になるフードフェスティバルをお楽しみください。入場料300円（税込）、飲食代は別途。

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！

ヒラメ、アナゴ、シラウオ、サンマ、アンコウなど「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。今ここでしか味わえないスペシャルメニューも多数。

◎おいしく食べることが応援に。石川県の能登かき、北海道・東北のホタテも

能登半島地震に見舞われた石川県から名産の「能登かき」の生産者が出店。中国による輸入停止の影響を受けている北海道・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。



注目トピックス

震災に負けない！

石川県の「能登かき」生産者の「木村功商店」が出店

能登産焼きかき



木村功商店の木村功さん



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「木村功商店」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、毎年、多くの観光客が訪れます。

しかし、地震による被害で観光客が訪れるような状況にはありません。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とのこと。木村功商店も養殖所などが被害を受けましたが、復旧を急ぎ、「今年もおいしいカキが育ったので無駄にはしたくない」（店主の木村功さん）と、出店します。ぜひこの機会にクリーミーで濃厚な「能登かき」を味わってみてください。 ※会場に募金箱を設置しイベントの収益の一部と合わせて、能登半島地震の被災地支援のため寄付を行います。

北海道、青森、宮城のホタテ料理を厳選！ たくさん食べて応援しよう！！

ホタテバター醤油焼き

<青森県漁業協同組合連合会>

宮城県石巻市産ホタテグラタン

<Bon Quish>

北海道産ホタテの

食べ比べ三種丼

<ホタテ応援隊>

北海道産ホタテと

ウニ、イクラ丼

<ホタテ応援隊>



北海道、青森、宮城のホタテ料理が味わえるブースが、「食べて応援！ニッポンの幸」エリアも含めて多数出店します。殻付きの浜焼きやホタテ串、ホタテグラタン、ホタテ丼、ホタテパエリア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。

北海道産ホタテのパエリアを巨大鍋で最大200人前調理 具材で描くパエリアアートも披露！

北海道産ホタテの大鍋パエリア



大鍋パエリアアート



「食べて応援！ニッポンの幸」エリアの「エルトラゴン」ブースでは、「北海道産ホタテの大鍋パエリア」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提供。野菜などの具材で、鍋に絵を描くパエリアアートも披露します。エルトラゴンは、東京・虎ノ門にある薪で炊くパエリアが名物の人気スペイン料理店。スペインで修業し、パエリアの国際コンクールで入賞歴を持つオーナーシェフの栗原靖武氏が手掛ける本場の味を堪能ください。

未来を照らすイケてる「博多みらいサーモン」がデビュー 贅沢三種丼など、4種の海鮮丼を用意しました！

博多みらいサーモン
贅沢三種丼

博多みらいサーモンと
プチプチいくら丼

博多みらいサーモン
魅惑のタレ漬け黄金丼

博多みらいサーモンの
とっくり芋山かけ丼



「博多みらいサーモン」は福岡県豊前市の地下水と豊前海の海水を利用し、地球環境に優しい九州初の循環式陸上養殖で育てられた、安心・安全で活きの良いブランドサーモンです。

獲れたてのプリプリとした食感と食欲をそそる鮮やかな身の色は、輸入品とはひと味もふた味違う常識を超えたクオリティ。ぜひ一度、ご賞味いただきたく、贅沢三種丼のほか、プチプチいくら丼、魅惑のタレ漬け黄金丼、とっくり芋山かけ丼の4種類を用意しました。未来を照らすイケてるブランドサーモン「博多みらいサーモン」を存分にご堪能ください！

アラスカシーフード×人気YouTuber「魚屋の森さん」 コラボライスバーガー&カニカマフライを1日限定販売

アラスカ産紅鮭×クリームチーズの
親子ライスバーガー

アラスカ産銀だら西京焼と
かき揚げの最強ライスバーガー



アラスカシーフード スペシャルアンバサダー
「魚屋の森さん」(森朝奈さん)

100%天然のアラスカシーフードのおいしさを知ってもらおうと、アラスカシーフードのスペシャルアンバサダーで、登録者数30万人に上る人気YouTuber「魚屋の森さん」(森朝奈さん)が考案したオリジナルライスバーガー2種類とカニカマフライを初日の20日に限定で計600食販売します。

「アラスカ産紅鮭×クリームチーズの親子ライスバーガー」は、こんがり焼いたジューシーな紅鮭とサーモンのクリームチーズマリネをライスバンズで挟みイクラを添えた一品。「アラスカ産銀だら西京焼とかき揚げの最強ライスバーガー」は、とろける銀鱈を自家製西京味噌に漬け込みこんがり焼いて、サクサクの玉ねぎかき揚げと歯ごたえのいいレンコンと一緒にサンドしました。サイドメニューのアラスカ産スケソウダラを使用した「やみつき味のアラスカ産カニカマフライ」も一緒にお楽しみください。当日は森さんが来場し、アラスカシーフードの魅力を伝えます。



ヒラメ、アナゴ、生エビ、生シラウオなど過去最多の8種 ふくしま海鮮丼全部のせで「常磐もの」を食べ尽くせ！

ふくしま海鮮丼全部のせ
メガ盛り



ふくしま海鮮丼全部のせ
普通盛り



生シラウオ3色丼



福島丸マグロ丼



「発見！ふくしまお魚まつり」の一番人気メニューが、「常磐もの」と呼ばれる福島の魚介を贅沢に盛った「ふくしま海鮮丼全部のせ」です。今回は、「常磐もの」の代表格のヒラメ、脂ののったアナゴ、阿武隈川の清流で育てられたメイプルサーモン、葛尾村で陸上養殖された生エビ、浪江町の請戸漁港に水揚げされたこの時期にしか味わえない生シラウオ、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。普通盛りとネタが2倍のメガ盛り、お好みの魚介を味わえる「生シラウオ3色丼」「福島丸マグロ丼」もご用意しました。

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。

お魚の覆面レスラーがバトル 「海鮮プロレス」開催 常磐ものヒラメの「ドン・ジョーバン」も



魚食推進を目的に活動しているプロレス団体「海鮮プロレス」が最終日の24日に、特設リングで試合を行います。「常磐もの」の代表格であるヒラメをモチーフにしたドン・ジョーバンとカレイをモチーフにしたドス・ジョーバンのコンビが登場。サバ、タコ、エビ、クジラなどの魚の覆面レスラーと壮絶なバトルを展開します。

全国津々浦々の魚介グルメが大集合！ 魚ジャパンフェス



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。



贅沢生マグロ3種丼 ＜和歌山 黒潮市場＞

生マグロの水揚げ量日本一の和歌山・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！



黒潮海鮮上天丼 ＜和歌山 黒潮市場＞

和歌山の黒潮市場に入荷した魚介を厳選し、贅沢な天丼に。ネタは、その日によって変わります！



甘エビ丼 ＜北の海老丼や＞

上質な甘エビを存分に味わえる一杯。ほおばると、お口いっぱい、甘エビの甘～いおいしさが広がります。



＜フィッシュファームみらい＞

博多みらいサーモン 贅沢三種丼

「博多みらいサーモン」の刺身。炙り、魅惑のタレ漬けの三種を贅沢に食べ比べ！あなたはどの「みらいサーモン」がお好み？



博多みらいサーモン 魅惑のタレ漬け黄金丼

「博多みらいサーモン」を魅惑のタレに漬け込みました。うずらの卵との相性もお楽しみください。



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ご堪能ください。



ホタテバター串 ＜噴火亭＞

食べやすく串に刺してご提供！バターと焦し醤油の香りに包まれた自慢のホタテ串をご賞味ください。



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。



あゆ塩焼き ＜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。頭の先から尻尾まで、すべておいしく食べられます。



かにみそ甲羅焼き ＜鳥兼＞

鳥取産紅ずわいがにのかにみそを甲羅に盛り付け炭火で焼いた人気メニュー。冬の日本海の濃厚な味をお楽しみください。



かにみそ甲羅焼き ＜鳥兼＞

ふっくらと焼き上げました！甘醤油の香ばしい香りにそそられる青森の郷土料理をご賞味あれ。

全国津々浦々の魚介グルメが大集合！ 魚ジャパンフェス



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。



広島県産焼きカキ ＜瀬戸内かき 海鮮食堂＞

広島県産のプリプリのカキを殻付き焼きカキとカキフライでご提供します。本場の味をぜひお楽しみください！ぜひ広島にも食べに来てください！



焼きかき ＜北の大地のめぐみ＞

北海道から毎日直送した生食用のカキを、加熱調理して販売します。おいしくて安心のカキをお楽しみください。



かきのガンガン焼き ＜かき小屋のふうぞ＞

宮城県内の産地から、その時期に一番品質のいいカキを使用しています。生食用の新鮮なカキを日々直送。蒸し焼きにすることで、磯の香りとカキのうまみが凝縮した濃厚な味わいになります。



北海道産牡蠣の酒蒸し ＜浜料理 厚岸漁業部 祐一郎商店＞

北海道厚岸産のブランドカキを産地から直送！クリーミーで塩味と旨味、甘味のバランスが最高！プリプリ新鮮な大きな牡蠣をお届けします！



広島かきのお好み焼き ＜お好み文殊＞

広島お好み焼きに、カキの旨みを濃縮しました。広島代表格のグルメご堪能ください！



カキフライバーガー ＜瀬戸内屋＞

大粒のサクサクカキフライを食べやすくバーガーに。自家製タルタルソースとカキフライの相性抜群！！大粒カキフライ串もご用意しています。



明石焼 ＜明石焼 濱＞

タマゴたっぷり生地にタコを入れ、ふわふわに焼き上げました。自家製カツオだしに漬けてアツアツをお召し上がりください。



ふぐ唐揚げ ＜WIND Street Foods＞

フグのほかにも、カニ、エビ、クジラの唐揚げもご用意。ワガママ盛りにも出来る限り対応いたします。



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ました。ハラミの旨味とウニの甘味が最高のステーキ！！



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。



すいたぶるラーメン （背脂煮干醤油） ＜大和大学SDG研究推進室「麺の下の力持ち」＞

現役大学生が作る、規格外などで市場に出回らなくなった食材を使用した環境に優しいラーメン。

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



ふくしま海鮮丼 全部のせメガ盛り

ヒラメ、アナゴ、サーモン、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種を普通盛りの2倍の量でてんこ盛りに。



ふくしま海鮮丼 全部のせ普通盛り

普通といってもボリューム満点。「常磐もの」を食べ尽くす、ここでしか味わえない海鮮丼です。



生シラウオ3色丼

浪江町・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

いわき市の小名浜海星高校の生徒たちが練習船「福島丸」で取ってきたマグロを、お刺し身とネギトロで贅沢に。



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＞

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。



ほっき飯 ＜大川魚店＞

大粒で甘みの濃いホッキ貝を厳選。刻んだ身と貝から出た出汁も入れて炊いたご飯に、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！



常磐煮干し濃厚味噌 中華そば ＜麵処ひろ田製粉所＞

常磐沖で取れた金頭の煮干と福島産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！



福島の地酒 飲み比べセット ＜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＞

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、ホッキ貝（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・東北のホタテ料理が大集合！

「ホタテ応援隊」ブース



北海道産ホタテ 食べ比べ三種丼

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てください。



北海道産ホタテ 食べ比べ二種丼

お刺し身と炙りを贅沢に味わいたい人にお薦め。大粒の貝柱は甘味が濃く、プリプリです！



北海道産ホタテと サーモン、イクラ丼

北海道産のホタテと福島県産のメイプルサーモンに、イクラも添えました。鮮やかな色どりもお楽しみください。



北海道産ホタテと ウニ、イクラ丼

北海道産のホタテに、ウニとイクラを添えた贅沢丼。プリプリのホタテ、濃厚なウニ、プチプチのイクラがお口の中で混然一体に。

※ウニとイクラは海外産を使用しています。



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。



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。



北海道産ホタテの 大鍋パエリア ＜エルトラゴン＞

エビをメインにした魚介スープに、北海道産のホタテの旨み加わり、より濃厚な味わいに。大鍋で最大200人前を調理しご提供！



北海道産ホタテの アヒージョ ＜エルトラゴン＞

大粒のホタテの貝柱を贅沢に使用。オリーブオイルとニンニクの香り、トマトの酸味がホタテの甘味を引き立てます。

※写真はイメージです。

前回の会場の様子



累計来場者182万人 日本最大級の魚介グルメの祭典 魚ジャパンフェス

魚ジャパンフェスは、日本の大切な食文化で、栄養豊富な魚食の推進を目的に東京と大阪で、年3回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。東京都千代田区の日比谷公園で秋に開かれてきた「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～」の姉妹イベントとして、2019年2月に東京都渋谷区の代々木公園でスタート。昨年11月のお台場青海地区特設会場（東京都江東区）での開催には4日間で約17万人、今年2月の代々木公園での開催には4日間で約15万人が来場しました。姉妹イベントを合わせた累計来場者数は約182万人に上ります。大阪では2022年5月に万博記念公園（大阪府吹田市）で初開催。昨年3月の万博記念公園での第2回には5日間で約7万人が来場しました。



おいしく食べて福島を応援しよう！ 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。ヒラメやアナゴ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・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・東北のホタテ料理を集めた「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・東北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。

桜が咲き始める扇町公園で魚介グルメを堪能

大阪市北区の扇町公園は、JR天満駅から徒歩5分、大阪メトロ堺筋線扇町駅から徒歩すぐ位置する都会のオアシス的な都市公園です。周辺にはオフィス街や天神橋商店街があり、休日だけでなく平日も多くの市民に親しまれています。魚ジャパンフェスが開催される3月下旬には、公園内の桜も咲き始め、お花見を楽しみながら全国各地から集まるおいしい魚介料理を堪能していただけます。



開催概要

名称	SAKANA&JAPAN FESTIVAL2024 (魚ジャパンフェス) in 大阪・扇町公園	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	水産庁	復興庁／経済産業省／福島県
開催日時	2024年3月20日（水・祝日） 21日（木） 22日（金） 23日（土） 24日（日）	午前10時～午後8時 午前10時～午後8時 午前10時～午後8時 午前10時～午後8時 午前10時～午後6時
会場	扇町公園（大阪市北区）	
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50ブース（予定）	
来場者数見込み	約7万～10万人	
入場料	300円（小学生以下無料・会場での飲食代は別途）	
会場内の購入方法	現金または電子マネー・キャッシュレス決済（ICOCA、PayPayなど）	
公式HP	https://37sakana.jp/sjfososaka/	

《報道関係の方からのお問合せ先》

SAKANA&JAPAN FESTIVAL 広報事務局（株式会社ラプレ内）

担当：辻本・田村

TEL：06-4708-3766 FAX：06-6233-8778 Mail：pr@raple.co.jp