

日本最大級の魚介グルメフェスがお台場で初開催！ SAKANA&JAPAN FESTIVAL2023 魚ジャパンフェス 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 マグロ、ノドグロ、サーモン、カキ、ホタテ、ウニ 出店ブース・メニュー決定!!

2023年11月23日（木・祝日）～26日（日）
東京都江東区・お台場青海地区特設会場

全国各地の魚介グルメが大集合する「SAKANA&JAPAN FESTIVAL2023（魚ジャパンフェス）in お台場」（主催・SAKANA&JAPAN FESTIVAL実行委員会）が2023年11月23日（木・祝日）～26日（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。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。さらに、北海道・三陸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）も設けます。累計来場者が150万人を超える日本最大級の魚介グルメフェスがさらにパワーアップします！
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

マグロ、ノドグロ、カニ、カキ、ウニ、イクラなどの旬で新鮮な魚介が大集合。海鮮丼や漁師飯、鍋料理、海鮮ラーメン、海鮮パエリアなど和洋中の魚介グルメが楽しめます。

◎「常磐もの」を食べて福島を応援

ノドグロやヒラメ、アナゴ、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魚介料理をご用意しました。

◎北海道&三陸地域の魚介料理を厳選

北海道・三陸地域の応援を目的に、ホタテやアワビ、サーモンなど、厳選した地元の魚介料理が味わえるエリアを開設しました。

注目のトピックス

北海道、青森、宮城のホタテ料理が大集合
たくさん食べて応援しよう！



北海道、青森、宮城のホタテ料理が味わえるブースが多数出店します。殻付きの浜焼きやバター醤油焼き、串焼き、海鮮丼、ホタテバーガーなどバラエティ豊かな料理をご用意。中国による日本の水産物の輸入禁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。

とれたて！さばきたて！常磐ものヒラメ丼
福島県富岡町ブースで初日に100食を無料提供！



福島県富岡町のブースでは初日に、富岡漁港所属の漁師さんがイベント直前に獲った常磐ものヒラメを地元から直送。会場のキッチンカーで板前がさばいて、海鮮丼にして、100食を無料で提供します。とれたてさばきたてのピチピチの常磐ものヒラメをお楽しみください。

福島県葛尾村の`HANERU（はねる）エビ、
ふくしま全部のせ丼に仲間入り！



「発見！ふくしまお魚まつり」の目玉メニューであるノドグロやヒラメ、アナゴなど福島各地の魚介を贅沢に盛った「ふくしま全部のせ丼」に、福島県葛尾（かつらお）村に設立された「HANERU（はねる）葛尾」（松延紀至社長）が養殖した生エビが仲間入りします。同社は、福島の復興に貢献しようと、国内最大級のバナメイエビ養殖場を目指して2022年に創業しました。人工海水を浄化・循環させる養殖技術により、臭みもなく生でもおいしく食べられます。プリプリの食感の生エビをぜひ味わってみてください。

全国津々浦々の魚介グルメが大集合！ 魚ジャパンフェス

魚介グルメの王道！旬で新鮮な海鮮丼が勢ぞろい！



**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。



**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！



**北海道まるごと
海鮮丼**
＜北海道海鮮食堂
まるや＞

北海道産のホタテ、イクラ、エビに加え、サーモン、カニ、ウニを盛り付けました。北海道が丸ごと味わえる贅沢な海鮮丼です。



とろサーモンいくら丼
＜はなの丼＞

脂の乗り切ったプリプリのとろサーモンと北海道産のイクラを使用した極上の海鮮親子丼です。



生えびユッケ丼
＜海のパルフェ＞

ぷりぷり赤エビ、生卵、特製ユッケダレの三味一体の旨さを是非お召し上がりください。



うにかにまみれ肉寿司
＜フィッシュ＆
ミートマン金獅子＞

ウニとカニをたっぷりのせた道産牛肉の贅沢握り。道産の山わさび昆布醤油をそえて。肉とウニの風味が絶妙にマッチ！



松坂牛肉いくら丼
＜肉海喰う＞

松坂牛のA5、A4ランク最高級品質の黒毛和牛と北海道産イクラが合体した最高級の海鮮と肉のコラボ丼です。



**北海道鹿部町産
たらこ弁当**
＜祐一郎商店＞

北海道鹿部町産のたらこを豪快に1本乗せてご提供。新球場エスコンフィールド北海道でも大人気の逸品がお台場に登場！

今が旬！各地のカキを食べ比べ



広島県産焼きかき
＜瀬戸内かき
海鮮食堂＞

広島県産のプリプリのカキを、殻付きの焼きカキでご提供。本場の味をお楽しみください！広島にも食べに来てください！



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」で。



焼きかき
＜能登かき
木村功商店＞

能登七尾湾の栄養豊富な海で育った能登カキを採れたての新鮮なまま、その場で蒸し焼きにし提供します。



日本海 焼きかき
＜マルナカ食品＞

日本海は佐渡沖のカキを蒸して焼き上げます。身が引き締まり、プリプリのカキを是非！日本海の旨味が詰まっています！

※写真はイメージです。

魚ジャパンフェス 全国津々浦々の魚介グルメが大集合！

地元自慢の漁師飯や郷土料理、温かい鍋料理も充実！



越後新潟 天然ノドグロ塩焼き ＜マルナカ食品＞

越後新潟の天然ノドグロをじっくり炭火で焼き上げます。白身のトロと呼ばれるノドグロの本来の味わいをお楽しみください。



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。冬の日本海の濃厚な味覚を味わって！



かに甲羅焼き ＜ばかうまや＞

カニ甲羅の中に、カニほぐし、カニ棒、カニ味噌を入れたカニを思う存分、ふんだんに味わえる一品。



北海道稚内産ほたて殻焼き ＜なごみ庭＞

最北端の地で育った大粒のホタテを炭焼きにてご提供。甘味たっぷりのホタテに秘伝のたれを絡めた絶品をご堪能ください！



痛風鍋 ＜痛風屋＞

厳選された「カキ」「白子」「あん肝」を贅沢に使用した味噌ベースのお鍋。痛風になっても食べたい冬の味覚を是非とも味わってみてください。



日本海 あんこう肝鍋 ＜マルナカ食品＞

海のフォアグラ、と称されるあん肝を贅沢に使った一品。宮城県産の味噌と野菜を合わせ、体の芯からポカポカに。



伊勢海老濃厚みそ鍋 ＜海女小屋食堂＞

伊勢エビの頭を丸ごと1尾分使い、濃厚なエビミソが溶け込んだ味噌鍋。器から頭が飛び出したインパクトは抜群で、インスタ映え間違いなし！



あゆ塩焼き ＜火処＞

炭火で外はパリッ、中はフワッ！地元新潟産にこだわった鮎を絶妙な火加減で焼き上げた。丸かじりで食べてみて！

バラエティー豊か！ オフィシャルビールはパーフェクトサントリービール



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！！



あさりしらす 焼きそば ＜SOSYURAN＞

バター醤油味の和風焼きそば。食欲をそそる磯の香りが効いたアサリとシラスをたっぷり焼きそばの上に乗せました。



特大海老シュウマイ ＜魯園菜館＞

ジューシーな豚肉に大ぶりのエビがゴロっと入り、海鮮のうま味が効いた、コク深く上品な味わいのシュウマイです。



パーフェクト サントリービール パーフェクト サントリービール ＜サントリー＞

「ザ・プレミアム・モルツ」で培ってきた醸造技術やノウハウを結集し「本格ビールのうまさ」と「糖質ゼロ」の両立を実現。魚介料理との相性も抜群！

※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！

〈かに船・ふくしま海鮮丼ブース〉



ノドグロ&はねる生エビ 入りふくしま 全部のせ丼

ノドグロ、ヒラメ、アナゴ、メイプルサーモン、ネギトロに、生エビが新たに仲間入り。福島各地の自慢の魚介を贅沢にてんこ盛り！

ノドグロ炙りと ヒラメ漬け丼

白身のトロと呼ばれる幻の高級魚ノドグロと「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。

小名浜海星高校 福島丸マグロ丼

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

メイプルサーモンと ヒラメの紅白丼

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」と、白身の女王ヒラメを鮮やかな丼に。福島の実と山の恵みを感じてください。



常磐もの極み握り 〈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！



うに貝焼き 〈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。



福島牛ステーキの ウニとイクラのせ 〈かに船〉

肉と魚介がコラボレーション。福島が誇るブランド肉のステーキにウニとイクラを贅沢にトッピング。



常磐産伊勢エビ のテルミドール 〈ピアシス〉

福島で水揚げ急増中の高級食材、伊勢エビをフランス料理の定番に。ホワイトソースとアメリカンソースの両方が楽しめます。



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〉

旬の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の身を混ぜ込み、貝のゆで汁でご飯を炊き込み、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。



常磐ものアンコウ パエリア 〈エルトラゴン〉

東京・虎ノ門の人気パエリア店シェフが冬の味覚のアンコウを食材に考案したオリジナルメニュー。直径1.5メートルの巨大鍋で最大200人前を調理します。

発見！ふくしまお魚まつり



**常磐煮干し熟成醤油
中華そば**

＜麵処ひろ田製粉所＞

常磐沖で獲れた金頭の煮干しをベースに福島の天然醸造熟成しょうゆを合わせてコクのあるスープに。麺、チャーシューにも、福島の食材を使用した福島尽くしの一杯。



**常磐もの海鮮
トムヤムクンスープ
＜トムボーイ＞**

独特の酸味と辛味が融合したトムヤムスープに、「常磐もの」のアンコウとほっき貝の濃い旨味がマッチ。



**福島の地酒
飲みくらべセット
＜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＞**



ブルーンやカシス、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。

「食べて応援！ニッポンの幸」エリア 北海道・三陸の魚介を厳選！



**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。



**北海道産煮つぶ
＜美瑛なごみの
森厨房＞**

「こんなに大きなツブは見たことない！」といわれる迫力あるツブをじっくり煮込んでご提供。やわらかな食感もお楽しみください！



**活メ海峡サーモン丼
＜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、上質な脂がのっけていて後味もサッパリ。活メしたお刺し身をご賞味ください。



焼ホタテ

＜JR東日本青森商業
開発×青森県漁連＞

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ホタテは旨味タップリ。東北新幹線を利用した「はこピュン」で直送します。



**岩手・釜石直送
あわびの浜焼き
＜和海味処 ふう鈴＞**

三陸・岩手の漁師直営の和食店が初出店。11、12月にしか漁ができない岩手の鮑は三陸の山々からの栄養を取り込んだワカメやコンブを餌とし旨味タップリ！



**宮城県石巻市産
ホタテクリーム
コロツケバーガー
＜Bon Quish＞**

ホタテの貝柱を贅沢に使用。和洋中3種類のソースをお選びいただけます。ボリューム満点のホタテバーガーをどうぞ！



**鯨竜田揚げ
＜木の屋石巻水産＞**

日本有数の捕鯨基地の宮城・石巻からクジラを知り尽くした水産会社が出店。しょうゆ、みりん、生姜だけで味付けした昔ながらの鯨竜田揚げはビールにもピッタリ！



**スルメイカ味醂干し
＜石巻魚市場買受人
協同組合青年部＞**

三陸産の新鮮なスルメイカを手間暇をかけて味醂干しに。干したことでイカの旨味が凝縮し後味の引く甘辛い風味がお酒やご飯にピッタリです！

※写真はイメージです。

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、四方を海に囲まれた日本の大切な食文化で、栄養豊富な「魚食」の活性化を目的に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。マグロやノドグロ、サーモン、サンマ、ウニ、カニ、イクラなど海の幸が大集合。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。毎年2月に東京・代々木公園で、3月に大阪で開催。お台場では初開催となります。毎年11月に東京・日比谷公園で開催していた「ジャパン フィッシャーマンズ フェスティバル」を同公園の再開発に伴い、会場を変更し名称も改め、新たなスタートを切ります。2023年2月の代々木公園でのフェスには、4日間で過去最高となる20万人が来場しました。

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。

食べて応援！ニッポンの幸エリア 北海道・三陸の魚介料理を厳選

「発見！ふくしまお魚まつり」と連携し、北海道・三陸地域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。中国が日本の水産物を輸入禁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・三陸地域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。

日比谷公園から注目エリアのお台場へ

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 FESTIVAL2023 (魚ジャパンフェス) in お台場	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	2023年11月23日(木・祝日) 午前10時～午後8時 24日(金) 午前10時～午後8時 25日(土) 午前10時～午後8時 26日(日) 午前10時～午後6時 ※営業時間は予定	
会場	東京都江東区のお台場青海地区P区画特設会場	
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)	
公式HP	https://37sakana.jp/sjfesodaiba/	