

**東日本大震災から10年、福島の特産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弾！！**

**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
開催のお知らせ**

2021年3月18日（木）～3月22日（月）の5日間
ランチタイム 11:00～14:00
ディナータイム 17:00～20:00

**新橋・新宿・浅草橋に限定店舗、17日に新橋のみプレオープン
約1.8万食を用意 幻のブドウエビ、鮮度抜群の生シラウオも登場**

「常磐（じょうばん）もの」と呼ばれる福島県産の水産物を使った美味しい魚介料理をデリバリーと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、3月18日（木）～22日（月）の5日間の日程で開催されることが決定しました。デリバリー&テイクアウト専用の期間限定店舗を都内の新橋、新宿、浅草橋の3カ所に開設し17日に新橋店のみプレオープン。今ここでしか味わえないスペシャルメニューを、他ではありえないお得な価格で提供します。

昨年11月に自宅やオフィスで楽しめる日本初の食フェスとして第1回を開催。約1万食が完売する大盛況となりました。東日本大震災から10年を迎える節目に第2回を開催します。前回の人気の3メニューに加え、新たに幻のブドウエビ、鮮度抜群の生シラウオ、阿武隈川の清流で育たれたメイプルサーモンを使った3メニューを用意。販売食数も大幅に増やし1.8万食をご提供する予定です。また国連のSDGsの14番目のゴール「海の豊かさを守ろう」に配慮し、プラスチックの使用量を削減した容器でご提供します。デリバリーは公式ホームページを通して、「Uber Eats」と「menu」の2つのデリバリーサービスで注文。各店舗の店頭でもお持ち帰りで販売します。新型コロナウイルスの感染防止に配慮し、新しい生活様式に適應した `食フェスのニューノーマル、をお楽しみいただき、美味しく食べて福島を応援してください。

※水揚げの状況によって提供メニューや食数が変わる可能性があります。



《報道関係の方からのお問合せ先》

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

幻のブドウエビ、鮮度抜群の生シラウオも登場！

福島県の新鮮な水産物を贅沢に使用したスペシャルメニューを6種類用意しました。「幻のエビ」とも言われるほど希少なブドウエビや産地で食べるのと変わらない鮮度の生シラウオ、ヒラメ、ほっき貝など、厳選して調達した海の幸をお楽しみください。



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。



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。



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と一緒に盛りました。紅白の鮮やかな彩りが食欲をそそります。



うに貝焼き かにみそ飯弁当

ウニがドド〜ンと豪華絢爛！

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。



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。



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。

「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18日(木)~3月22日(月)の5日間 17日に新橋店のみプレオープン
開催時間	ランチタイム 11:00~14:00 ディナータイム 17:00~20:00
会場	都内3カ所(新橋・新宿・浅草橋)に期間限定店舗を開設
提供食数	3店舗で計約1.8万食(予定)
提供価格帯	1メニュー800~1500円程度(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	https://37sakana.jp/deliveryfesfukushima/

※メニュー・写真等はイメージです
※出店店舗は変更になる可能性があります