



2023年2月21日
SAKANA&JAPAN FESTIVAL実行委員会
発見! ふくしまお魚まつり実行委員会

日本最大級の魚介グルメの祭典
過去最大約80ブース 代々木公園で4年ぶりに復活!
第4回SAKANA&JAPAN FESTIVAL2023
魚ジャパンフェス in 代々木公園
同時開催 発見! ふくしまお魚まつり
巨大鍋パエリア、マグロ解体ショー、ニジマス釣り堀など
食べて、遊んで、見て楽しい企画満載
会期：2023年2月23日(木・祝日)～26日(日)
会場：代々木公園（東京都渋谷区）イベント広場～並木通り

全国各地の魚介グルメが堪能できる「第4回SAKANA&JAPAN FESTIVAL2023（魚ジャパンフェス）」（主催・SAKANA&JAPAN FESTIVAL実行委員会）が2023年2月23日(木・祝日)～26日(日)の4日間、東京都渋谷区の代々木公園で開催されます。姉妹イベントと合わせた累計来場者数が約120万人に上る日本最大級の魚介グルメフェスティバルです。新型コロナウイルスによる中止・見送りを経て、代々木公園では4年ぶりの開催となります。東日本大震災からの復興応援を目的に、「常磐もの」と呼ばれる福島県の海の幸を味わえる「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）も同時開催します。入場無料。飲食代は別途。【公式ホームページ】<https://37sakana.jp/sakanajapanfes/>



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、サーモン、イクラ、ウニ、カニ、カキなどの魚介が大集合。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が勢ぞろい。過去最大の約80ブースが出店します。

◎ **コロナ中止から大復活!**

新型コロナウイルスによる中止から4年ぶりに大復活! 巨大鍋パエリアの大試食会やマグロ解体ショー、アンコウの吊るし切り、ニジマスの釣り堀など、新企画が満載です。

◎ **「常磐もの」を食べて福島を応援**

ノドグロやヒラメ、アナゴ、シラウオ、サンマなど「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。



常磐ものアンコウ&アラスカ産紅鮭といくらパエリア大試食会 2つの巨大鍋で計400人前を調理 先着無料でご提供

常磐ものアンコウパエリア



アラスカ産紅鮭といくらのパエリア



イベント初日には、会場の特設テントに直径1.5メートルの巨大なパエリア鍋を2つ設置。「常磐ものアンコウパエリア」と「アラスカ産紅鮭といくらのパエリア」各200人前の計400人前を一気に調理し、来場者の方々に先着無料でご提供する大試食会を開催します。具材の野菜で、「発見！ふくしま」の公式キャラクター「めっけちゃん」とアラスカシーフードマーケティング協会のキャラクター、熊の「サステナビリー」を描くパエリアアートも披露。



※写真はイメージ

2つの巨大鍋が並ぶ様子は圧巻です。東京・虎ノ門の人気スペイン料理店「エルトラゴン」のオーナーシェフ、栗原靖武さんが手がける絶品パエリアをお楽しみください。

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



贅沢マグロ3種丼



紀州・和歌山のマグロ専門店「黒潮市場」が来店。生マグロの水揚げ量日本一を誇る勝浦漁港から直送した生の本マグロを、来場者の目の前で解体し、さばきたての超新鮮なマグロの海鮮丼を提供します。和歌山市にある「黒潮市場」は、毎日マグロの解体ショーが行われている人気のマグロのテーマパーク。マグロを知り尽くしたプロが、水揚げされたばかりのマグロの中から、脂がのったものを厳選して調達。お薦めは大トロ、中トロ、赤身が食べ比べられる「贅沢マグロ3種丼」。さばきたてのマグロの味わいは格別です。解体ショーは毎日3回実施。

福島の小名浜海星高校の生徒たちが漁獲 「いわきの福島丸中トロ入りマグロ丼」が新登場

いわきの福島丸
中トロ入りマグロ丼



ノドグロ入り
ふくしま全部のせ丼



「発見！ふくしまお魚まつり」の「かに船」ブースでは、福島各地の特産魚介類を使った極上の「ふくしまご当地海鮮丼」を販売します。昨年11月に日比谷公園で開かれた「発見！ふくしまお魚まつり」では、4日間で約4000食が完売した売り切れ必至の人気メニュー。今回は、福島県いわき市の「小名浜海星高校」の生徒たちが実習船「福島丸」で獲ってきたマグロを使った「いわきの福島丸中トロ入りマグロ丼」が新登場。福島の漁業・水産業の復興を担う生徒たちを応援します。相馬市のノドグロとヒラメ、浪江町のシラウオ、いわき市のアナゴものった「ノドグロ入りふくしま全部のせ丼」もどうぞ！

「常磐もの」の冬の味覚アンコウの吊るし切りの技を披露



会場のステージで、「常磐もの」の冬の味覚の代表格であるアンコウの吊るし切りを披露。アンコウを吊るして、身、肝、皮、エラなど「七つ道具」と呼ばれる部位に解体します。「発見！ふくしまお魚まつり」の「エルトラゴン」ブースで販売している「常磐ものアンコウパエリア」や「小名浜さんま」ブースの「アンコウの唐揚げ」をプレゼントするジャンケン大会も実施します。吊るし切りは毎日1回実施。

ご当地&マスコットキャラクターが大集合！



うけどん
(福島県浪江町)



ニシゴーヌ
(福島県西郷村)



ももりん
(福島県福島市)



すきちゃん
(福島県相馬市)



バレニンちゃん
(日本捕鯨協会)

福島県各地のご当地キャラクターやマスコットが勢ぞろい。愛らしいゆるキャラたちが、SAKANA&JAPAN FESTIVALを盛り上げます。会期中は、会場を歩いたり、それぞれのブースで料理を売り込んだりするほか、ステージにも登場します。

♪日本一元気な村、福島県西郷村の魅力体験しよう メイプルサーモン海鮮丼、ニジマス釣り堀も登場！



メイプルサーモンの
贅沢3種丼



親子丼



魅惑のタレ漬け丼



地ビール



福島県の玄関口に位置し、豊かな自然に恵まれ、首都圏からのアクセスも抜群の福島県西郷村が魚ジャパンフェスに出店します。西郷村は西に日光国立公園に指定されている那須連山が連なり、阿武隈川が源を発する四季折々の景観が美しい高原の村です。日本の「村」では唯一、新幹線が停車し、魅力的な観光スポットやおいしいグルメも盛りだくさん。人口増加率や地方税収増加率など5つの指標で「住民を幸せにする力＝経営力」を比較する自治体ランキングで、21年度に全国1位に輝くなど、♪日本一元気な村♪です。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」の海鮮丼が味わえるほか、地ビールやゆば豆腐などの特産品を販売するマルシェも開催。さらに、観光名所の「ますつり公園」が出張し、会場にニジマス釣り堀が登場します。

クジラの消費拡大へ 共同船舶が出店 超贅沢！高級希少部位「舌（サエズリ）」&「須子（スノコ）」

デミクジラシチュー



クジラ汁



商業捕鯨を手掛ける共同船舶が、クジラの消費拡大と鯨食文化の振興を目的に魚ジャパンフェスに出店します。鯨肉は、疲労回復に効果のある栄養素のバレニン豊富に含み、高タンパク低カロリーでヘルシーな食材です。「デミクジラシチュー」は希少な「須子（スノコ）」を使い、トマトの酸味とバジルの香りを効かせたデミグラススープ。「クジラ汁」は、高級希少部位の「舌（サエズリ）」を具材に使ったクジラの脂の旨味を存分に味わえる味噌スープ。ぜひこの機会に、めったに味わえないクジラの高級希少部位を体感してください。

「未利用魚」を食べてSDGsに貢献しよう！ 静岡県西伊豆町「ウツボ串」 & たい焼き形「ザコヤキ」登場

ウツボ串



ZACO YAKI(ザコヤキ)



漁獲量が少なかったり、サイズが規格外だったり、一般には知られていなかったりといった理由で、食べられることなく廃棄されたりしている「未利用魚」。魚ジャパンフェスでは、そんな未利用魚を有効活用した魚介料理を味わうことができます。未利用魚を有効活用することは、国連の「SDGs」の「飢餓をゼロに」や「海の豊かさを守ろう」に貢献する取り組みとして注目を集めています。

「静岡県西伊豆町」ブースでは、〴〵海のギャング、ともいわれ、一般にはほとんど流通していないウツボを使った「ウツボ串」が味わえます。ウツボは、実はゼラチン質を多く含み、旨味も濃いおいしい魚。皮ぎわに脂が多くのもっているため、皮付のままブツ切りにして丁寧に串にさし、つめダレを付けて焼き、かば焼きにしました。「ZACO Project」ブースが提供するものは、「ZACO YAKI (ザコヤキ)」。未利用魚の身を甘辛く煮て、未利用魚のアラで取った出汁を練り込んだ生地で包み、たい焼きの型で焼き上げました。どちらも食べ歩きにピッタリ。手軽においしく未利用魚を味わえます。

ルビー色に輝くアラスカ産紅鮭のいくらがこぼれます！ おいしくてサステイナブル



フェスで1番人気を争う名物メニューの「こぼれいくら丼」のために、アラスカシーフードマーケティング協会と大手水産会社、極洋の全面協力を得て、〴〵紅子、とも呼ばれる紅鮭いくらをご用意しました。一般的な白鮭のイクラに比べ小粒ながらも、ルビーのような色合いで、コクのある味わいととろけるような食感が特徴。

特にアラスカ産紅鮭いからは100%天然のおいしさに加え、「サステイナブル（持続可能性）」を最優先に漁獲されていて資源も豊富。これまで卵をバラバラにほぐして、いくらに加工することは困難でしたが、試行錯誤を重ね、商品化にこぎつけました。ぜひこの機会に、おいしくてサステイナブルな「天然！アラスカ産紅鮭のこぼれいくら丼」を初体験してください。

「発見！ふくしま」公式アンバサダーを務める 福島出身のタレント、箭内夢菜さんがトークショーに登場



「発見！ふくしま」アンバサダーで福島県出身のタレント、箭内夢菜さんが登場。会場特設ステージでトークショーを行います。

箭内さんは2000年6月生まれ。ドラマ「ゆるキャン△」シリーズや「世界の果てまでイッテQ」の出川ガールズに出演するなど、女優やタレントとしてマルチに活躍。

【トークショー概要】

- ・日時：2月23日（木・祝日）
11:30～/14:00～
- ・場所：会場特設ステージ

アンコウの吊るし切りやトークショーなど バラエティ豊かなステージイベントが盛りだくさん

	2月23日(木・祝日)	2月24日(金)	2月25日(土)	2月26日(日)
10:00	オープニング マグロの解体ショー		オープニング	オープニング
10:30	アンコウ吊るし切り& じゃんけん大会			
11:00	共同船舶ステージ	オープニング	アンコウ吊るし切り& じゃんけん大会	アンコウ吊るし切り& じゃんけん大会
11:30	「発見！ふくしま」公式アンバサダー 箭内夢菜さんトークショー		共同船舶ステージ	共同船舶ステージ
12:00		アンコウ吊るし切り& じゃんけん大会	チームめっけ〜ず パフォーマンスショー	satoko&satomi トモチプロジェクト
12:30	西郷村ステージ	西郷村ステージ	西郷村ステージ	西郷村ステージ
13:00	チームめっけ〜ず パフォーマンスショー		西山茉希トークショー	西山茉希トークショー
13:20			嶋大輔スペシャルステージ	嶋大輔スペシャルステージ
13:40			鼠先輩&チームめっけ〜ず パフォーマンスショー	鼠先輩&チームめっけ〜ず パフォーマンスショー
14:00	「発見！ふくしま」公式アンバサダー 箭内夢菜さんトークショー	チームめっけ〜ず パフォーマンスショー		
14:30				チームめっけ〜ず パフォーマンスショー
14:35			ニッポン放送 「サンドウィッチマン ザ・ラジオショー サタデー」生中継 ※ランジャタイによる生中継	
15:00	チームめっけ〜ず パフォーマンスショー		お笑いショー 出演者：ランジャタイ、如月琉	
15:30			チームめっけ〜ず パフォーマンスショー	satoko&satomi トモチプロジェクト

※諸事情により出演スケジュールが変更になる場合があります。ホームページやSNSをご確認の上お越しください。

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、東京都千代田区の日比谷公園で毎年11月に開かれている「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3月にスタート。新型コロナウイルスの感染拡大による中止で、代々木公園では4年ぶりの開催となります。昨年11月のフィッシャーメンズフェスには4日間で約17万2000人が来場しました。今回も同規模の約80ブースが出店を予定。マグロ、サーモン、イクラ、ウニ、カニなど全国各地の魚介が大集合。旬で新鮮な海鮮丼、地元自慢の郷土料理や漁師飯、海鮮ラーメン、海鮮パエリアなど和洋中の魚介グルメのほか、各地の特産品を使ったご当地グルメをお楽しみいただけます。

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。東日本大震災から12年を迎える福島の漁業・水産業の復興応援を目的に、昨年11月の「ジャパン フィッシャーメンズ フェスティバル」と同様に、「発見！ふくしまお魚まつり」を同時開催します。福島各地の旬で新鮮な魚介を使った「ふくしまご当地海鮮丼」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、アンコウのパエリアや魚介出汁のラーメンをご用意。福島の地酒やワインもお楽しみいただけます。おいしく食べて福島を応援してください。

出店エリアを拡大 新型コロナ感染防止対策を徹底

国及び東京都が定める新型コロナウイルス感染防止のためのガイドラインを順守するとともに、主催者として最大限の感染防止策を徹底して開催します。コロナ前の2019年の第1回よりも、出店エリアを拡大し、`密`を回避するとともに、会場内の人数が規定を超え、`密`となった場合は、入場制限を実施します。

全国津々浦々の魚介グルメが大集合！ 魚ジャパンフェス

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〉

今回は、天然でサステイナブルな漁業を行うアラスカから「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。



メイプルサーモンの 贅沢3種丼 〈福島県西郷村〉

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は、身が引き締まり、良質な脂がのっているのが特長。刺し身、漬け、焼きを贅沢に食べ比べ！



贅沢マグロ3種丼 〈黒潮市場〉

生マグロの水揚げ日本一を誇る和歌山県の勝浦漁港から直送。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！



北海宝舟 9種盛り海鮮丼 〈北の海どさんこ 海鮮市場〉

ウニ・イクラ・アワビ・ホタテ・カニ・アカシマエビ・ブリ・サーモン・子持ち昆布、北の恵み9種をこれでもか！と詰め込んだ自慢の丼ぶりです。



築地直送！8種の魚介を つめこんだ贅沢海鮮丼 〈和食 にし山〉

ウニ、マグロ、タイ、サーモンなど8種類の魚介をふんだんに使用。特製あご出汁で、お茶漬けでも楽しめます。



トロサーモンいくら丼 〈はなの丼〉

ハラミの大トロの部位だけを使用。脂の甘みとイクラの塩味が最高にマッチした海鮮親子丼。



元祖 生甘海老丼 〈大名 魚喜〉

本当の魚介のおいしさを知ってもらうため、鮮度にこだわり、一度も冷凍していない甘海老を使用しています。



マグロ贅沢焼き肉丼 〈マグロスタンダード〉

新感覚の「マグロの焼きすき」と青森のイクラを贅沢に盛りました。黄身をからませ、特製の甘辛ダレでどうぞ！

今が旬！各地のカキを食べ比べ カキラーメンも



広島県産焼きカキ 〈瀬戸内かき 海鮮食堂〉

国内有数のカキどころの広島県から出店。殻付きを焼きでご提供。広島に食べに来てね！



石巻産焼きかき 〈食匠なる花〉

宮城県石巻市のカキ漁師直送！カキの旨味をそのまま堪能できる焼きで。当店自慢のポン酢とねぎでの味変も！焼きカキの概念が変わります！



能登産焼きかき 〈木村功商店〉

栄養豊かな世界農業遺産「能登の里山里海」によって生まれた「能登カキ」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。



かきラーメン 〈かき小屋食堂〉

カキのだし汁からとった濃厚なオイスタースープに、醤油ベースのタレをブレンド。最後にプリプリのカキをトッピング。

※写真はイメージです。

全国津々浦々の魚介グルメが大集合！ 魚ジャパンフェス

地元自慢の漁師飯や郷土料理、温かい鍋料理も充実！



痛風鍋 ＜痛風屋＞

あん肝、白子、カキのプリン体たっぷりの食材を贅沢に使用した禁断の鍋料理。プリン体が溶け出した濃厚な味噌出汁スープが絶品！



あんこう肝鍋 ＜エムケーフーズ 平塚食品＞

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！



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！



あゆの炭火焼き ＜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！



ノドグロ塩焼き ＜マルナカ食品＞

越後新潟の日本海産の高級魚ノドグロをシンプルな塩焼きで。自身のトロとも呼ばれるノドグロの本来の味わいをご堪能ください。



焼き蝦夷あわび ＜北海ハーベスト＞

アワビの中でも特に美味とされる蝦夷アワビを一つ一つ丁寧に焼き上げてご提供。アワビの旨味をストレートに！



かにみそ甲羅焼き ＜鳥兼＞

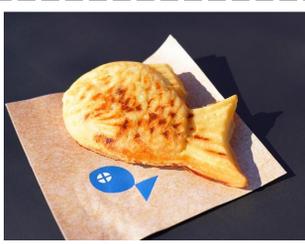
鳥取県産の紅ズワイガニのミソと身を甲羅に入れて、炭火でじっくりと焼き上げた。冬の日本海の濃厚な味覚を味わって！

バラエティー豊かなラインアップ！ 未利用魚のウツボやクジラ料理も



ウツボ串 ＜静岡県西伊豆町＞

ウツボはゼラチン質を多く含み、旨味も濃くおいしい魚。西伊豆産のウツボを香ばしくかば焼きに。「未利用魚」を食べてSDGsに貢献しよう！



ZACO YAKI (ザコヤキ) ＜ZACO Project＞

未利用魚の身を甘辛く煮た具材を、未利用魚のアラからとった出汁を練り込んだ米粉の生地で包んで、たい焼きの型で焼きました。



デミクジラシチュー ＜共同船舶＞

高級な霜降り肉「須子（スノコ）」を煮込み、トマトの酸味とバジルの香りを効かせたデミグラススープ。栄養豊富なクジラの脂の旨味を存分に味わえます。



天塩丼 ＜天塩＞

牡蛎醬で炊いたご飯に「赤穂の天塩」で包んで焼いた塩釜豚やホタテ、エビセンをトッピング。鰹と昆布でだしをとった温かいあんをかけました。

※写真はイメージです。

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。

ふくしまご当地海鮮丼 <かに船>



ノドグロ入りふくしま 全部のせ丼

ノドグロ、ヒラメ、アナゴ、シラウオ、マグロ、ネギトロと、福島各地の自慢の魚介を贅沢にてんこ盛り！

相馬のノドグロ炙り 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！

いわきの福島丸 中トロ入りマグロ丼

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。

浪江の生シラウオ 3色丼

浪江・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。



カニミソ入りカニ汁 <かに船>

紅ズワイガニとカニミソを直径1メートルの大鍋で煮込んだあったか鍋料理。カニの旨味がしみ出した味噌スープは絶品。器から足が飛び出す豪快さ！



ほっき飯 <大川魚店>

大粒で甘みの濃いホッキ貝を厳選。貝のゆで汁で炊いたご飯に、プリプリの身をのせた浜通り地方の自慢の郷土料理。



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。



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。



常磐煮干し熟成醤油 中華そば

<麵処ひろ田製粉所>
常磐沖で取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。



常磐ものお魚と シーフードのトムヤム 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回連続で輝く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！



ワイン&シードル <吾妻山麓醸造所>

福島市内を一望できる吾妻山の麓に設立されたワイナリー。福島の恵みをそのままに、福島市産りんご100%で造られたシードルは、香り高くドライな味わいが人気です。

開催概要

名 称	第4回SAKANA&JAPAN FESTIVAL2023 (魚ジャパンフェス) in 代々木公園	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	2023年2月23日（木・祝日） 午前10時～午後8時 24日（金） 午前11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	代々木公園 イベント広場～並木通り	
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80ブース	
来場者数 見込み	約15万～17万人	
入 場 料	無料／飲食代別途	
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/sakanajapanfes/	