



SAKANA & JAPAN FESTIVAL 2024

魚ジャパンフェス in 代々木公園

はっけん
発見!
ふくしま
FUKUSHIMA

同時開催!

発見!ふくしま お魚まつり

開設!

『**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!

Supported by **TEPCO**



※写真はイメージです

全国各地の魚介グルメが大集合!

2024年

2.22 木

10時~20時

23 金・祝

10時~20時

24 土

10時~20時

25 日

10時~18時

会場

東京都立 代々木公園 イベント広場~ケヤキ並木

●雨天決行・荒天中止 ●会場での飲食は別途料金が必要 ●現金及び電子マネー利用可

入場無料

同時開催!

ふくしまスイーツフェスティバル!

FUKUSHIMA SWEETS FESTIVAL



アクセス

- JR「原宿駅」、東京メトロ千代田線・副都心線「明治神宮前(原宿)駅」、東京メトロ千代田線「代々木公園駅」、小田急線「代々木八幡駅」各徒歩約10分
- JR「渋谷駅」徒歩約15分



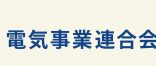
魚ジャパンフェス

<https://37sakana.jp/sakanajapanfes/>

主催: SAKANA&JAPAN FESTIVAL 実行委員会 後援: 水産庁 / 主催: 発見!ふくしまお魚まつり実行委員会 後援: 復興庁 経済産業省 福島県

特別協賛

協賛



魚ジャパンフェス

贅沢

生まぐろ3種丼

[和歌山 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、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!



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]

〆紅子、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。フレッシュな刺し身、魅惑のタレ漬け、フレークを贅沢に食べ比べ!



能登かき
ガンガン焼き

[三次水産 能登牡蠣養殖場]

カキの養殖は、能登半島の伝統産業。「能登かき」を缶で直火にかけ、蒸し焼きにする漁師流の〆ガンガン焼き、ご提供します。

発見!ふくしまお魚まつり



ノドグロ入り
ふくしま全部のせ
8種丼

[かに船・ふくしま海鮮丼ブース]

ノドグロ、ヒラメ、アナゴ、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種を贅沢にてんこ盛り。

さんまの塩焼き

[小名浜さんま]

さんまを定番の塩焼きで。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さんま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。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。

『食べて応援!ニッポンの幸』エリア



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。

ホタテの
キムチチゲ

[ホタテ応援隊]

肉厚のホタテの貝柱を贅沢に使用。ピリ辛のチゲスープがホタテの甘みを引き立てる一杯。



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。



STOP! 20歳未満飲酒。飲酒は20歳になってから。お酒はおいしく適量を。飲酒運転は絶対にやめましょう。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に影響するおそれがありますので、気をつけましょう。20歳未満への酒類販売はいたしません。のんだあとはリサイクル。

●メニュー・写真などはイメージです ●出店舗、メニューは変更になる可能性があります ●会場内の表示価格は税込表記です ●本イベントで提供する飲食料金は原則、軽減税率の対象外となります ●水揚げ状況等によっては産地や食材が変わる可能性があります ●「発見!ふくしまお魚まつり」では、イクラとウニ、ホッキ貝(一部)に福島県以外の食材を使用しています