



イクラ&ウニの井ぶり
[函館館同業者会]



能登産焼きがき
[木村功商店]



あんこう肝鍋
[マルショウ食品]

SAKANA & JAPAN FESTIVAL

魚ジャパンフェス 2019



しじみ檸檬ラーメン
[鉄板ダイニングだんらん]



海老香る
汁なし担担麺
[六坊担担面]

日本各地の魚介料理が
大集合する
“魚ジャパンフェス”
代々木公園にて開催!

入場
無料

飲食代金は別途



絶対負けない勝男さんの
かつサンド&かつポテト
[シーラック]

北海5種盛り海鮮丼
[みなほっの杜]

2019.3.1 金 11時~21時 | 2 土 10時~21時 | 3 日 10時~18時

※雨天決行・荒天中止

会場 東京都立代々木公園 イベント広場~けやき並木



電子マネー使用可



※「PiTaPa」はご利用いただけません

商品の購入は電子マネーと商品購入チケットのみ
会場ではチャージできません。あらかじめチャージしてご来場ください!

*写真はイメージです

主催:全国さかな祭り実行委員会 後援:東京都、ニッポン放送

魚ジャパンフェス



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



60ブースを食べ比べ!!

主な出店予定メニュー

*メニュー写真等はイメージです

電子マネー使用可



商品の購入は電子マネーと商品購入チケットのみ会場ではチャージできません。あらかじめチャージしてご来場ください!



海老香る 汁なし担担麺

【六坊担担面】

海老から抽出した濃厚な旨味と香りを楽しめる一杯。アクセントに花椒を効かせたピリ辛のひき肉でヤミツキ必至。

絶対負けない勝男さんの かつサンド&かつポテト

【シーラック】



レアに揚げた鯉のフライをコッペパンに挟んだかつサンド。鯉節チップをまぶしたフライドポテトと一緒に。

あんこう肝鍋

【マルシヨウ食品】



「海のフォアグラ」と称されるアンコウの肝だけを使った贅沢な一品。宮城県産大崎大豆で作った無添加味噌と県産品の野菜で合わせた、体の芯から温まる人気メニューです。

ホンビノス貝の浜焼き

【船橋市漁業協同組合】



ホンビノス貝のしっかりした歯ごたえと強い磯の香りを味わうには、浜焼きが一番。ジューシーな焼きたての味を是非、お楽しみください。



うにコロッケ

【ヴィルゴビール】

素材の持つ塩味が効いた新鮮なウニとポテトの相性は抜群。ウニの甘みと旨味を堪能するため、先ずはソースを付けずにそのまま味わってください。



能登産焼きがき

【木村功商店】

世界農業遺産「能登の里山里海」の豊かな環境で育まれた能登がきは今が旬。塩分濃度が濃く、甘みもたっぷりです。クリーミー…とても贅沢な味わいです。

しじみ檸檬ラーメン

【鉄板ダイニングだんらん】

茨城県酒沼のしじみをたっぷり使用。しじみエキスにレモンの爽やかさであっさりスープに仕上げました。くせになるラーメン。



イクラ&ウニの丼ぶり

【函館鮭同業会】

函館近郊のすし職人軍団が厳選したイクラとウニ。これらをたっぷり鮭シャリに盛り付けました。プロ目利きの味をご賞味あれ。



北海5種盛海鮮丼

【みなほつ杜】

いくら、ホタテ、紅鮭など人気の海鮮を5種盛り付けた豪華な海鮮丼。これぞ北海道の味です。



JAPANエリア

魚介料理にこだわらず、日本各地の郷土料理や名産品など日本の「おいしい」が味わえます。



餃SABA

【栄久食品】

餃子の街! 宇都宮と鯖のコラボ商品です。豚肉不使用なのでお肉が苦手な方でも食べられます。

きりたんぼ鍋

【きりたんぼ稲美】

きりたんぼ一筋。先代から受け継いだきりたんぼの製法を守り、その他の食材も一点一点厳選し、職人のこだわりが詰まった鍋です。



嶽(だけ)きみ天ぷら

【旬鮮肴処 なじみ】

青森県弘前市岩木山の麓の嶽地方で収穫された、糖度18度以上のとっても甘いとうもろこし「嶽きみ」。このブランドとうもろこしを天ぷらにした逸品です。



復興応援 福島を食べようエリア

魚ジャパンフェスでは、福島県の水産業・漁業を中心とした復興を応援しようと「福島を食べようエリア」を設け、来場者の皆様に福島のおいしい魚介料理やお酒などを提供します。



さんまのポーポー焼き

【小名浜さんま郷土料理再生プロジェクト】

サンマ船上で生まれたと言われていて、福島いわきの漁師飯。サンマのすり身と味噌、薬味をあわせて焼いて頂きます。脂が乗ってふっくらジューシー!

うにの貝焼き

【かに船】

ウニの身をハマグリに盛りに、蒸し焼きにした、福島いわき地方に明治時代より伝わる郷土料理。火を通すことで甘みがさらに増し、ウニの旨味を堪能できます。



ホッキ飯

【大川魚店】

古くより「相馬の宝」とも言われた郷土の味である「ホッキ貝」の炊き込みご飯。磯の香り漂う、福島の漁師飯です!



STOP! 未成年飲酒。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。未成年への酒類販売はいたしません。のんだあとはリサイクル。