



*写真はイメージです

こぼれいくら丼
[鮭いくら海越]

痛風鍋
[痛風屋]

大判しいたけ
チーズ焼き
[北海道産中標津しいたけ
「想いの茸」]

生ういの
濃厚クリームパスタ
[#uni Seafood六本木]

自家製ラー油の
フィッシュオイル汁なし
担々麺 [ぐりんぐりん]

SAKANA & JAPAN FESTIVAL

魚・ジャパンフェス 2020

日本各地の魚介料理と
ご当地メニューが代々木公園に大集合!

入場
無料

飲食代金は別途

下関三海の極味
ふくうにつくし
[料亭古串屋]

2020.2.28 金 11時~20時

29 土 10時~20時

3.1 日 10時~18時
※雨天決行・荒天中止

丸ごと
オマールPizza
[Pizza&カフェ La cotta]

会場 東京都立代々木公園 イベント広場

北海8種盛り海鮮丼
[南北北海道地産物協同組合]

島汁
[TOKYO ISLANDS]

気仙沼産
ふかひれの姿煮
[金鮑翅魚翅専売店]

うにかにまみれ
サーロイン肉寿司
[フィッシュ&ミートマン金獅子]



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「nanaco」「楽天Edy」のチャージが出来ます。
その他の電子マネーは、あらかじめチャージしてご来場ください。

主催:SAKANA & JAPAN FESTIVAL実行委員会 後援:東京都、ニッポン放送
協賛:大塚製薬、牛乳石鹼共進社、くじらタウン、セブン・カードサービス、日本盛
協力:一般社団法人全国スーパーマーケット協会、Eのさかな

魚ジャパンフェス

https://37sakana.jp/sakanajapanfes/



味自慢の魚介料理が
代々木に集結

80 ブースを食べ比べ!!

主な出店予定メニュー



こぼれいくら丼
【鮭いくら海越】

イクラ好きにはたまらない美味しさとボリューム! こぼれるイクラがなんとも贅沢な一品です。



痛風鍋 【痛風屋】

白子、あん肝、カキを贅沢に使用した話題の痛風鍋。お鍋の中はまるでプリン体祭り...でもそれがとっても美味しいんです♪



**下関三海の極味
ふくうにづくし**

【料亭古串屋】

下関の老舗料亭「古串屋」と、タペアルキスト「マッキー牧元氏」の監修による、下関の水産資源(ふく、うに、鯖など)を使用した極上のお弁当。



**気仙沼産
ふかひれの姿煮**

【金鮑魚翅専売店】

気仙沼産のフカヒレを贅沢に姿煮でご提供。日本人好みのやさしい和風味に仕上げました。ぜひご賞味ください。

うにかにまみれサーロイン肉寿司

【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北海道産牛肉の贅沢握り。旨さの決め手は北海道産山わさび昆布醤油、肉とウニの風味が絶妙に合う絶品握り寿司です。



生うにの濃厚クリームパスタ

【#uni Seafood六本木】

六本木のシーフード専門店「#uniSeafood」で一番人気メニューのウニパスタが代々木に初登場。生うにの風味とクリーミーなウニソースがモチモチの麺に絡まり濃厚なおいしさが口いっぱいに広がります。



島汁

【TOKYO ISLANDS】

島のうま味が凝縮された、伊豆諸島のご当地鍋「島汁」。島食材、神津島の「地のり」、三宅島産の「あしたば」、新島の魚のつみれ「たたき」の他、たくさんのお野菜と鶏つみれが1杯の鍋に。島の調味料の「小笠原菜膳辣油」、「大島の一味唐辛子」を合わせてみてもグッド!! 2種のつみれの旨味、野菜の甘味、地のりの風味が融合した、心温まる一杯をぜひご堪能ください。



自家製ラー油のフィッシュオイル汁なし担々麺

【ぐりんぐりん】

燻製した小イワシとオリーブオイルで作ったフィッシュオイルはDHA、EPAがたっぷり、本場中国・四川の花椒と毎日お店で作る自家製ラー油とのバランスが絶妙! 広島式汁なし担々麺のカラシビをたっぷりご堪能ください。

丸ごとオマールPizza

【Pizza&カフェ La cotta】

千葉県我孫子市の人気イタリアンレストランからの出店で、オマールエビを丸ごと1尾使った「丸ごとオマールPizza」は本イベントのために開発した特別メニュー。インスタ映え間違いなしです。1日10食限定(予定)



北海8種盛り海鮮丼

【南北海道地産物産協同組合】

ウニ、イクラ、ホタテ、カニ、紅鮭など8種類の魚介を豪華に盛り付けた贅沢な海鮮丼。北海道ならではの海の幸をご堪能下さい。



くじらおでん

【くじらタウン】

関西ではクジラの皮をおでんの具材のひとつとして親しまれてきました。クジラの甘味のあたる脂がだしにコクを与え、旨味たっぷりのおでんになります。今回はこの関西のおでんにヒントを得て、クジラの皮とサエズリ(タン)を入れたおでんをご用意しました。カツオ節と昆布の合わせだしにサエズリと大根・しらたき・玉子を入れた寒い冬にやさしい味が染み渡る一品です。

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
【上野台豊商店】

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。脂ののってふっくらジューシー!



福島牛のうにくら丼
【かに船】

最高等級A5ランクの福島牛のローストビーフに贅沢にウニとイクラに金粉もトッピング。とろけるサーロインとモモ肉を使用。肉と魚介の最強コラボレーションをご堪能ください。



ほっきグラタン
【大川魚店】

厳選した身がブリブリの地場のホッキ貝をたっぷりと使用。磯の風味とホワイトソースが絶妙にマッチし、濃厚な味わいが楽しめます。

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「nanaco」「楽天Edy」のチャージが出来ます。その他の電子マネーは、あらかじめチャージしてご来場ください。



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。

●メニュー・写真などはイメージです ●出店店舗は変更になる可能性があります ●会場の表示価格は税込表記です ●本イベントで提供する飲食品は原則、軽減税率の対象外となります ●一部メニューは数に限りがあります。売り切れの場合はご了承ください