

全国各地の旬で新鮮な魚介が大集合！

累計来場者270万人 日本最大級の魚介グルメフェス

SAKANA&JAPAN FESTIVAL

魚ジャパンフェス2026 in 代々木公園

同時開催

発見！ふくしまお魚まつり

食べて応援！ニッポンの幸エリア

ふくしまスイーツフェスティバル

2026年2月20日（金）～23日（月・祝）
東京都渋谷区・代々木公園イベント広場～ケヤキ並木



全国各地の魚介グルメが堪能できる「SAKANA&JAPAN FESTIVAL（魚ジャパンフェス）2026 in 代々木公園」（主催・SAKANA&JAPAN FESTIVAL実行委員会）が2026年2月20日(金)～23日(月・祝)の4日間、東京都渋谷区の代々木公園イベント広場～ケヤキ並木で開催されます。四方を海に囲まれた日本の大切な食文化で、栄養豊富な「魚食」の活性化を目的に開催。姉妹イベントを合わせた累計来場者数が約270万人に上る日本最大級の魚介グルメフェスティバルです。3月で15年目の節目を迎える東日本大震災からの復興応援を目的に、「常磐もの」と呼ばれる福島県産の魚介を使った料理が味わえる「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）を同時開催するほか、北海道・東北地域の魚介料理を集めた「食べて応援！ニッポンの幸」エリアも開設。高校生が考案した福島県の特産品を使ったスイーツが楽しめる「ふくしまスイーツフェスティバル」（共催・福島県大熊町、富岡町、栖葉町、広野町など）も同時開催します。公式HP (<https://37sakana.jp/sjifes/>)

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！和洋中のメニューが勢ぞろい！

マグロ、サーモン、カニ、イクラ、カキ、ホタテなどの旬で新鮮な魚介が大集合。海鮮丼や漁師飯、郷土料理、鍋料理、海鮮ラーメン、海鮮パエリアなど和洋中のメニューが勢ぞろい。

◎ピザ、ちゃんこ鍋、選べる海鮮丼など新メニュー、初出店が続々！

サーモンのピザや銀だらのちゃんこ鍋、サバラーメン、14種類の中から好みの魚介を選べる海鮮丼などなど、新メニューや初出店が続々と登場します。

◎東日本大震災から15年目を迎える福島の復興を応援！

「常磐もの」と呼ばれる福島県のおいしい魚介を使ったメニューや福島特産フルーツを使ったスイーツなどを多数ご用意。『出張ニジマス釣り堀』も登場。おいしく食べて、楽しく遊んで福島を応援しよう。



SAKANA&JAPAN FESTIVAL (魚ジャパンフェス)

全国各地の魚介グルメが大集合！

魚ジャパンフェスは、前身の「ジャパンフィッシュヤーマ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月に東京・代々木公園でスタート。2025年度は、昨年11月の東京・日比谷公園や今回の代々木公園、今後予定している3月の大坂・万博記念公園と合わせて計3回開催いたします。2025年2月の代々木公園での開催時は、4日間で過去最高となる約24万人が来場しました。



発見！ふくしまお魚まつり 「常磐もの」を食べて福島を応援しよう！

発見！ふくしまお魚まつりは、東日本大震災と東京電力福島第一原子力発電所事故からの復興応援を目的に開催。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。ノドグロやヒラメなど福島各地の旬で新鮮な魚介を使った海鮮丼のほか、うに貝焼きやさんまのポーポー焼き、ほっつき飯などの郷土料理をご用意。福島の地酒やワインも一緒にお楽しみいただけます。



※「発見！ふくしま」とは、福島県産品の美味しさや魅力をより多くの方に再「発見！」いただけるよう、東京電力ホールディングス株式会社が取り組む活動です。
※イクラ、ウニ、ホッキ貝（一部）に福島県産以外の食材を使用。

食べて応援！ニッポンの幸エリア 北海道・東北の魚介料理を厳選！

発見！ふくしまお魚まつりと連携し、北海道・東北地方の厳選した魚介料理を集めた「食べて応援！ニッポンの幸」エリアを設けます。一部の国・地域による日本の水産物の輸入規制の影響を受けたホタテなど、日本の海の幸のおいしさを発信し、日本の漁業・水産業を応援することを目的としています。



ふくしまスイーツフェスティバル 高校生考案 スイーツの力で福島を応援

ふくしまスイーツフェスティバルは、スイーツの力で福島の復興を応援することを目的に開催。大熊町のキウイ、富岡町のパッションフルーツ、檜葉町のサツマイモ、広野町のバナナをそれぞれ使った4種類のスイーツが味わえます。スイーツは、昨年8月に福島県のJヴィレッジで開かれた各町特産品を使ったスイーツ作りのコンテスト「スイーツ甲子園ふくしまチャレンジカップ」で、各町賞に輝いた高校生4組と審査員の著名パティシエが考案しました。



※キウイ、サツマイモ、バナナの一部に当該町産以外のものを使用

注目トピックス

※出店店舗、メニューは変更になる可能性があります。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。※写真はイメージです。

福島県西郷村のグルメを満喫しよう！ 新開発のもちもちピザ、人気メイプルサーモン丼、ニジマス釣り堀も



メイプルサーモンの贅沢三種丼



メイプルサーモンの親子丼



メイプルサーモンの魅惑のタレ漬け丼



ニジマス出張釣り堀



西郷村産小麦なつこのもちもちピザ
～メイプルサーモン豆乳ホワイトソース～



西郷村産小麦なつこのもちもちピザ
～クワトロ・ルバームジャム～



純米吟醸 甲子山

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4年連続で出店。西郷村は日本の「村」としては唯一、新幹線の駅があり、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です。今回は、新たな特産品として栽培に力を入れているブランド小麦「なつこ」を100%使ったもちもち生地のピザを開発。福島の人気石窯本格ピザキッチンカー「PIZZA BRAVO」(ピザ・ブラボー)とコラボし、「西郷村産小麦なつこのもちもちピザ～メイプルサーモン豆乳ホワイトソース～」と「同～クワトロ・ルバームジャム～」を限定販売します。西郷村産米を使って仕込んだ日本酒「甲子山」の試飲・販売も実施。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」の海鮮丼は毎年、長い行列ができる連日完売の人気メニュー。村の観光名所である「ますつり公園」の出張ニジマス釣り堀も楽しめます。

ノドグロ炙りなど福島自慢の魚介をてんこ盛り！ メヒカリ刺し、常磐マグロ刺し、ヒラメのえんがわの新ネタも



ノドグロ炙りとメヒカリ刺し入り
ふくしま全部のせ丼



ノドグロ炙りとヒラメ漬けとえんがわ丼



常磐マグロ刺し&漬けと福島丸ネギトロ丼

発見！ふくしまお魚まつりの人気ブース「なこそ処 ちよんまげ」では、海鮮丼のネタが充実！福島自慢の魚介をてんこ盛りにした「ノドグロ炙りとメヒカリ刺し入りふくしま全部のせ丼」には、ほとんど地元でしか出回らないメヒカリ刺しと、いわき・小名浜漁港に水揚げされた本マグロの幼魚のメジマグロ刺しの新ネタに、「白身のトロ」と呼ばれるノドグロの炙り、「常磐もの」の代表格のヒラメの漬け、脂ののった焼きアナゴ、福島県立小名浜海星高等学校の生徒が練習船「福島丸」で魚獲したマグロのネギトロに、彩りのイクラを添え、全7種類の豪華さです。メヒカリは、唐揚げや干物が定番ですが、地元では刺し身や寿司ネタとしても食されており、水揚げされたばかりの新鮮なメヒカリを一尾ずつ丁寧に切り身にし、急速冷凍して真空パックし新鮮な状態で提供。メジマグロはほどよい脂がのり、すっきりとした味わいが特徴です。ノドグロ炙りとヒラメ漬けに、コリコリとしたヒラメのえんがわを添えた「ノドグロ炙りとヒラメ漬けとえんがわ丼」と、メジマグロ刺しと漬け、ネギトロを盛った「常磐マグロ刺し&漬けと福島丸ネギトロ丼」のリニューアルメニューも登場します。

極上の脂がのつたアラスカ産銀だら使用 人気ちゃんこ店「若葉山」監修　『昭和の力士、の大好物が蘇る！』



アラスカ産銀だらの若葉山
しょうゆちゃんこ鍋



「ちゃんこ 若葉山」の
店主の大波政志さんと女将の文子さん

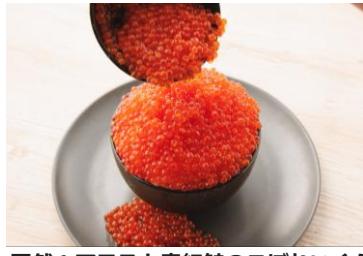
「アラスカシーフードマーケティング協会＆中外フーズ」ブースでは、100%天然のアラスカ産銀だらを使い、大相撲の若元春ら『大波3兄弟』の両親が営む福島市の人気店「ちゃんこ 若葉山」の店主で元力士の大波政志さんが監修した「アラスカ産銀だらの若葉山しょゆちゃんこ鍋」を販売します。伊達市の中外フーズが提供するアラスカ産銀だらは、清涼で水温の低い海に育まれ、極上の脂をたくわえていています。アラスカではギンダラを含む全漁業が、厳しい漁業管理のもと漁獲されています。また漁獲後に急速凍結で鮮度を保持しており、天然の美味しさを存分に堪能できます。

中外フーズが、若元春・若隆景の兄弟の取組に懸賞を懸けて応援している縁から、若葉山とのコラボが実現しました。今は脂ののりがよく高級魚となっている銀だらですが、かつては値段が手ごろで、大波店主によると、相撲部屋のちゃんこ鍋によく使われていたそう。そんな「昭和の力士たちの大好物」を大波店主が蘇らせました。タレに漬け込み、焼いた銀だらの大振りの切り身を器に盛り、きのこと野菜たっぷりのしょゆ出汁をかけ、ネギ、三つ葉、水菜にイクラものせていただきます。「木口木口の身を崩しながら食べると、極上の脂が出汁に溶け出し、最高の味わい」（大波店主）となります！

ルビー色のイクラと黄金色の数の子がこぼれ落ちる！ 100%天然アラスカ産魚卵のおいしさ体験



アラスカ産紅鮭いくらと数の子の
こぼれ宝石丼



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」ブースでは、昨年11月の日比谷公園で登場し、大人気となった「アラスカ産紅鮭いくらと数の子のこぼれ宝石丼」を販売します。100%天然で、サステイナブル（持続可能）な漁業によって漁獲されたアラスカ産の高品質な魚卵の美味しさを知ってもらおうと考案されたメニューです。

極洋が提供するルビー色の紅鮭イクラは、まろやかでコクのある濃厚な味わいが特徴です。黄金色に輝くアラスカ産の良質な数の子を合わせることで、まるで宝石箱のような輝きを放ちます。数の子のコリコリした食感とイクラのプチプチ感が織りなす海の旨味が、口いっぱいに広がる『魚卵好き』にはたまらない贅沢な一品です。定番の「天然！アラスカ産紅鮭のこぼれいくら丼」もご用意しています。

大人気の生本マグロ解体ショー 超新鮮さばきたてを提供 玄界灘の長崎・鷹島から厳選・直送



大とろ入り本まぐろ三色丼

魚のプロの「豊洲かんpei会」ブースでは、玄界灘の長崎・鷹島で育てられた「生本マグロ」を厳選して直送し、来場者の目の前で「解体ショー」を毎日開催します。さばいたばかりの超新鮮なマグロの味わいは格別です。赤身、中トロ、大トロを食べ比べられる「大とろ入り本まぐろ三色丼」などを提供します。

※写真はイメージです。4

握りたての「常磐もの」の極上寿司 調理専門学校の生徒がライブキッチンカーで鍛錬の技を披露！



常磐もの極み握り



キッチンカーで寿司を握る東京すし和食調理専門学校の生徒たち



「東京すし和食調理専門学校」が大型キッチンカーで出店し、未来の職人を目指す生徒たちが、来場者の目の前で丁寧に心を込めて握った寿司を提供します。同校は和食に特化した唯一の認可専門学校。70%が実習というカリキュラムで磨いた技を披露。肉厚のヒラメや身の引き締まった寒サワラ、ふっくらと炊き上げたアナゴなど、常磐沖で水揚げされた、この時期が旬の魚を中心に全部で8貫が楽しめます。

宮城、北海道の厳正魚介使用の『うまいもの、発見！ 東京・神田の人気ラーメン店「五ノ神水産」監修焼きそばも



濃厚牡蠣ソースとみやぎサーモンの
焼きそば～牡蠣MAX～



宮城県産カキフライ



北海道産ホタテのクリームシチュー

「発見！うまいもの隊」のキッチンカーでは、宮城県や北海道の厳選した魚介を使用したメニューをご用意しています。「濃厚牡蠣ソースとみやぎサーモンの焼きそば～牡蠣MAX～」は、東京・神田の人気ラーメン店「五ノ神水産」が監修したイベント限定メニュー。宮城のブランド養殖ギンザケ「みやぎサーモン」を柔らかく焼き上げ、ソースには宮城県南三陸町のブランド牡蠣「戸倉っこかき」を100%使用しています。宮城・三陸の豊かな海で育った濃厚でジューシーなカキを使った「宮城県産カキフライ」や、北海道のプリプリのホタテを野菜と煮込んだ「北海道産ホタテのクリームシチュー」もどうぞ！

老舗仕出し弁当屋の「うな重」を出来立て最高の状態で 「味わいそのまま急速凍結！」技術を活用



イメージです

い和多 うな重

「冷凍サービス」ブースでは、日本橋箱崎町で創業60年の老舗仕出し弁当屋「い和多」の「うな重」を販売します。冷凍サービスでは、多くの飲食店、食品加工会社と協業し液冷式急速凍結機で「味わいそのまま急速凍結！」した食品を提供しています。解凍後も味や食感がほとんど変わらないという高再現性が特徴。今回、数ある協業先の中から「い和多」とコラボレーションが実現しました。老舗の「うな重」を出来立て最高の状態にお戻しして提供します！

※写真はイメージです。5

「ふくしまスイーツフェスティバル」 高校生×トップパティシエのコラボスイーツを限定販売

大熊町、富岡町、楢葉町、広野町の特産品使用

「スイーツ甲子園 ふくしまチャレンジカップ」各町賞高校生が考案

「ふくしまスイーツフェスティバル」では、大熊町のキウイ、富岡町のパッションフルーツ、楢葉町のサツマイモ、広野町産のバナナという各町の特産品をそれぞれ使ったオリジナルスイーツ4品を限定販売します。『スイーツの力で福島の復興を応援!』をテーマに、昨年8月に開催された各特産品を使ったスイーツづくりのコンテスト「スイーツ甲子園 ふくしまチャレンジカップ」の決勝大会で各町賞に輝いた高校生4組と審査員を務めた4人のトップパティシエがコラボして考案しました。高校生たちの熱い思いが詰まったスイーツをぜひ味わってください。

大熊町・キウイ

「3種のキウイのパフェ仕立て」

【大熊町賞】国際TBC調理・パティシエ専門学校
(栃木県)・黒崎翔太さん×MAISON GIVRÉE
(メゾンジブレー) オーナーパティシエ・江森宏之

ゴールドキウイのソース、ミルクパンナコッタ、キウイシャーベット、ミルクソフトクリームを重ね、キウイのギモーブ(マシュマロ)をトッピングした盛りだくさんの一品です！



楢葉町・サツマイモ

「紅茶香る さつまいもパフェ」

【楢葉町賞】南部高校(和歌山県)・脇田葵さん・木田美々花さん×EN VEDETTE(アンヴェデット) オーナーシェフ・森大祐

クランブルの生地に、柑橘のカラマンシーのジュレ、クリームチーズ、紅茶のスポンジ、サツマイモを使ったシブースト(カスタードクリーム)を重ね、サツマイモと紅茶の生クリームを絞りました。カラマンシーの酸味をアクセントに、爽やかな味わいです！



富岡町・パッションフルーツ

「Parfait Passion Noix de coco」

【富岡町賞】おかやま山陽高校(岡山県)・河原洋姫さん×PATISSIER SHIMA(パティシエ・シマ) オーナーシェフ・島田徹

ピスタチオのガナッシュ、パッションフルーツのクリーム、スポンジとココナッツのブランマンジェを重ね、トップにパッションと生姜のジュレをのせました。生姜がアクセントとなり、とても深い味わいです！



広野町・バナナ

「Lumière」(リュミエール)

【広野町賞】神村学園高等部(鹿児島県)・瀬戸口陽葉さん・水本陽菜香さん×PALACE HOTEL TOKYO シェフショコラティエ・小林美貴

バナナのソテーにバナナムース、キャラメルソースとクランブルを重ね、ショコラバナナムースとキャラメリゼしたバナナをのせて、エレガントに仕上げました！



スイーツ甲子園 ふくしまチャレンジカップ

高校生パティシエ日本一を決める「スイーツ甲子園 高校生パティシエNo.1決定戦」(主催:産経新聞社)の姉妹コンテストとして2023年に誕生。4町の特産品の魅力とおいしさを知ってもらい、東日本大震災と原子力災害からの復興を応援しようと、福島県のサッカー施設「Jヴィレッジ」に、厳正なレシピ審査で選ばれた全国の高校生12組が集い、お菓子作りのアイデアと技術を競う決勝大会を8月に開催。大熊町賞、富岡町賞、楢葉町賞、広野町賞を選出。受賞者には、審査員を務めたトップパティシエとコラボし、それぞれの特産品を使ったオリジナルスイーツを考案する副賞を贈呈。



各町賞受賞者のみなさん

*写真はイメージです。*キウイ、サツマイモ、バナナの一部に当該町産以外のものを使用

魚ジャパンフェス 海鮮丼メニュー

※出店店舗、メニューは変更になる可能性があります。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。



**アラスカ産紅鮭いくらと
数の子のこぼれ宝石丼**
**<アラスカシーフードマー
ケティング協会&極洋>**
サステイナブルな漁業で、漁
獲されたアラスカ産の天然紅
鮭とニシン。“紅子”と呼ばれる
ルビー色のイクラは、まろ
やかでコクのある濃厚な味わ
い！コリコリした良質な数の
子と合わせたり、海の旨味が口
の中いっぱいに広がります。



**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
マークティング協会&
極洋>**

紅子、とも呼ばれる
紅鮭のイクラをご用意。
ルビー色でコクのある
濃厚な味わいととろけ
る食感を体験しよう。



**大とろ入
本まぐろ三色丼**
<豊洲かんpei会>

来場者の目の前で解体し
た、さばきたての超新鮮
な本マグロの味わいは格
別。大トロ、中トロ、赤
身を思う存分食べ比べ！



味勝手の極意丼
<海鮮玉手箱 渋谷>

大粒白鮭いくら、うに、
国産生本まぐろ、赤海老、
うなぎなど14種類のネタ
の中から好きなものを好
きなだけお選び、あなた
だけのオリジナル海鮮丼
をお作りします。痛風鍋
もご用意しております。



**メイプルサーモンの
贅沢三種丼**
<福島県西郷村>

阿武隈川の清流で育てられ
たメイプルサーモンは身が
引き締まり、良質な脂が
のっています。フレッシュ
な刺し身、脂が溶け出す炎
り、魅惑のタレ漬け贅沢に
に食べ比べ！



**メイプルサーモンの
親子丼**
<福島県西郷村>

メイプルサーモンは、良質
な脂がのっていて、どれだ
け食べても食べ飽きないお
いしさです。たっぷりの刺
し身をイクラとの親子丼で
お召し上げりください。



**メイプルサーモンの
魅惑のタレ漬け丼**
<福島県西郷村>

メイプルサーモンのぶつ
切りをイクラと合わせ、
ごま油ベースのタレに漬
けこみました。箸が止ま
らなくなる魅惑のおいし
さです。



ミルフィーユ寿司
<マリンフーズ>

“ごろっとサーモン丼”
と“サーモンクリーム
チーズ”を、酢飯とともに
に綺麗な層になるよう
に盛り付けたミル
フィーユ寿司です。



越前せいかに丼
<なぎまるkitchen>

福井県越前町キッチンカー
が、漁期2ヶ月しかない希
少な越前ガニのメスの「せ
いかに」を一杯分使った
丼をお届けします。オスに
はない、貴重な内子、外子
を味わって！



**ゴロッと！
海鮮めちゃ盛り丼**
<どさんこ海鮮市場>

北海道直送の新鮮な海の幸
を豪快に盛り付けた、食べ
応え抜群の海鮮丼です。マ
グロ、サーモン、イクラが
“めちゃめちゃ”とこぼれ落
ちる一杯を堪能しよう！



至福の甘えび丼
<北の海老丼や>

新鮮な甘エビを、惜しみな
くたっぷり盛りつけた贅沢
な丼。ぶりっとした身を噛
めば、口いっぱいに広がる
とろける甘み。海の幸の美
味しさをシンプルに詰め込
んだ、フェス限定の至福の
どんぶりです。



**北海道一口の極み
<漁師小屋>**

北海道のいくらを贅沢に
使用したとっておきの逸
品です。

魚ジャパンフェス

鍋・焼き物・揚げ物メニュー



アラスカ産銀だらの若葉山しょうゆちゃんこ鍋
<アラスカシーフードマーケティング協会&中外フーズ>

極上の脂がのったアラスカ産銀だらを使用。福島の人気店「ちゃんこ若葉山」が監修した『昭和の力士』が大好物のちゃんこ鍋です。

あんこう肝鍋 <マルナカ食品>

地元新潟の海でとれた海のフォアグラとも呼ばれるあんこうの肝をふんだんに使用した鍋です！ぜひご賞味ください！



ホタテの海鮮クラムチャウダー

<まんぶくキッチンカー>
 大粒のホタテを丸々1個贅沢に使用した、海の旨みたっぷりの特製クラムチャウダー。ホタテの甘みと魚介のコクが溶け込んだ、身体の芯から温まる一杯です。

能登かきガンガン焼き

<三次水産/牡蠣養殖場>
 石川県の七尾湾の特産品「能登かき」の初物を、缶で蒸し焼きにする漁師流の“ガンガン焼き”で。濃厚でクリーミーなカキを味わい、能登半島地震からの復興を応援しよう！

焼き牡蠣
 <北海道アツマル水産>
 主に扱っている釧路町仙鳳趾や知内町は、山からの栄養分が流れ込む恵まれた漁場であり、そこで育った牡蠣は栄養と旨みをたっぷり抱えています。利用者からは「全く臭みがなく鮮度抜群」「濃厚で美味しい」といった声が多いです。

越後新潟天然のどぐろ塩焼き <マルナカ食品>

新潟の荒波にもまれたノドグロは、とにかく脂たっぷり美味新鮮！天然物だからこそ、白身のトロを食べてください。

鮎の塩焼き <いろり茶屋火処>

鮮度抜群のアユを炭火でじっくりと焼き上げました。外はパリッと、中はフワッと！頭の先から尻尾まで、すべて美味しく食べられます。

やまめの塩焼き <奥江戸水産×五ノ神水産>

東京の奥地《奥江戸》で澄み切った清流のみを使用し、徹底した管理のもとで飼育をしております。最高の環境で育った【特別なやまめ】をご賞味下さい。



ジャンボ海鮮串
 <西本商店>
 肉厚のイカ、大粒のホタテ、ぶりぶりのエビを丁寧に串打ちしました。その他にも鮭ハラス串、うなぎ串など様々！自家製タレの特製海鮮串を是非ご賞味ください。

いかぽっぽ焼き <いか焼き文寿>

イカをふっくらと焼き上げた青森の郷土料理。甘醤油の香ばしい香りにそそられる一品をご賞味ください。

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ました。冬の日本海の濃厚な味覚を味わって！

大きなアジフライ <湘南魚類 小田原水産女子>

女性社長が自らセリで仕入れた小田原漁港で水揚げされた地アジを使い、揚げたてサクサク肉厚でふわふわの大きなアジフライです！昨年の魚ジャパンフェスでも完売になった大人気メニュー！

魚ジャパンフェス

ピザ・麺類etc



**西郷村産小麦なつこの
もちもちピザ
～メイプルサーモン
豆乳ホワイトソース～
<福島県西郷村>**

生地から豆乳、サーモン、ホウレンソウまで、オール西郷産食材のピザです。



**西郷村産小麦なつこの
もちもちピザ
～クワトロ・
ルバームジャム～
<福島県西郷村>**

ブルーチーズにハチミツと、西郷村特産の果実のような野菜のルバームのジャムをかけたデザートピザです。



**鯖のゴマ味噌ラーメン
<ロッキースタンス>**

青森県太平洋下北半島の三内丸豊富な海域で漁獲した鯖を使用しています。丁寧に処理した濃厚な鯖の旨味と、ゴマの香ばしさがマッチした美味しさと、栄養豊富なヤミツキ確定の一杯。



**北海道ホタテみそ
ラーメン
<北海道らーめん
金次郎>**

みそと野菜とチャーシューを強火で炒め濃厚なスープに仕上げました。本場北海道のみそラーメンにホタテをのせた自慢の一杯です。



**い和多 うな重
<冷凍サービス>**

日本橋箱崎町で創業60年の老舗仕出し弁当屋「い和多」の「うな重」を液冷式急速凍結機で「味わいそのまま急速凍結！」し出来立て最高の状態にお戻して提供します！



**特選ハラミステーキ
ウニ添え
<ココロ焦がれ>**

旨味の濃いハラミを焼き、自家製ダレと焼いたウニを添えてます。ハラミの旨味とウニの甘味が最高のステーキ！！



**牡蠣入り広島風お好み焼き
<お食事処 雅&
福ちゃん農園>**

ふっくらと蒸し焼きにした広島産牡蠣を、層の重なりが美しい広島風お好み焼きに。キヤベツの甘みとソースの香ばしさが、牡蠣の旨みを引き立てます。広島名物の贅沢一枚をご賞味ください。



金だこ

<佐渡 はらだこ>

佐渡島の金山が世界遺産登録から一年以上が経ちました。たこ焼きの上に金粉をかけてインスタ映えする豪華なたこ焼き。お客様の金運アップに願いを込めて作ります。



**海鮮！台湾焼きそば
<キッチンカーニバル>**
みんなやみつき！台湾焼きそばに、力ギ、イカ、あさりの海鮮をのせました！コク旨でピリ辛な味わいはクセになる！



**アサリしらす焼きそば
<SOSYURAN>**

バター醤油で味付けをした和風焼きそば。食欲をそそる磯の香りや出汁のきいたあさりとしらすをたっぷり焼きそばの上に使用しました。ぜひご賞味ください。



**アルゴ
<月桂冠>**

アルコール度数が5%と、一般的な日本酒アルコール度数の3分の1。爽やかでフルーティな味わいの「アルゴ」に、缶タイプとスパークリングが新登場。魚料理とも相性抜群です！



クラフトビール

**<EL CAMION by
T.Y.HARBOR Brewery>**
T.Y.HARBOR Breweryの定番ビールは、ドリンクカリティ(飲みやすさ)を重視し、バランスの良いラインナップを揃えています。新鮮で美味しいクラフトビールを是非ご堪能ください！

発見！ふくしまお魚まつり 「常磐もの」を食べて福島を応援しよう！

※出店店舗、メニューは変更になる可能性があります。水揚げ状況等によっては産地や食材が変わることがあります。



**ノドグロ炙りとメヒカリ
刺し入りふくしま
全部のせ丼**
〈なこそ処ちよんまげ〉
ノドグロ、ヒラメ、アナゴ、
ネギトロに、地元でしか味
わえないメヒカリ刺し、常
磐マグロ刺しも加え、福島
の自慢の魚介を贅沢にてん
こ盛りにしました。



**ノドグロ炙りと
ヒラメ漬けとえんがわ丼
〈なこそ処ちよんまげ〉**
『白身のトロ、と呼ばれる
高級魚ノドグロは皮付きで
炙りに、「常磐もの」の代
表格ヒラメは漬けで。新た
にコリコリのヒラメのえん
がわも添えました。



**常磐マグロ刺し&漬けと
福島丸ネギトロ丼
〈なこそ処ちよんまげ〉**
いわき・小名浜漁港に水揚
げされた本マグロの幼魚の
メリマグロの刺し身と漬け
で。小名浜海星高校の生徒
たちが練習船「福島丸」で
獲ったマグロのネギトロも。



**うに貝焼き
〈なこそ処ちよんまげ〉**
貝殻にウニを山盛りにして蒸
し焼きにした福島・いわきの
郷土料理。ウニの香ばしい風
味と甘みが口いっぱいに広が
ります。



**常磐もの極み握り
〈東京すし和食調理専門学校〉**
常磐沖で水揚げされた、こ
の時期が旬の魚をすしを学
んだ専門学校の学生が丁寧
に心を込めて握ります。肉
厚の平目を中心に身の引き
締まった寒鰯、ふっくら炊
き上げた真穴子など全部で8
貫が楽しめます。



**さんまのポー poc一焼き
〈小名浜さんま〉**
サンマのすり身にミソと薑
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 pocと音をたてたのが
由来。



**さんまの塩焼き
〈小名浜さんま〉**
脂ののった大振りのサン
マを定番の塩焼きで。い
わきの小名浜漁港所属の
サンマ漁船が獲った大ぶ
りで脂ののったサンマを
厳選調達しました。



**ほつき飯
〈大川魚店〉**

大粒で甘みの濃いホッキ貝
の身を混ぜ込み、貝から出
た出汁も加えてご飯を炊き
込み、プリプリの身をのせ
た浜通り地方の自慢の郷土
料理です。



**ほつきグラタン
〈大川魚店〉**
ホッキ貝の磯の風味と濃厚
なホワイトソースが絶妙に
マッチ。こぶしほどの大き
な貝殻に盛りました。



**常磐煮干し
熟成醤油中華そば
〈麺処ひろ田製粉所〉**
常磐沖で獲れた金頭を煮干
しにし、福島老舗店玉鈴醤
油の天然醸造熟成醤油と合
わせたコクのある中華そば
に仕上げました。麺は福島
小麦ゆきちからを使用。



**福島の地酒
飲みくらべセット
〈福島県酒造
協同組合〉**

2012年度から9連覇してい
た全国新酒鑑評会で、2025
年に16銘柄が金賞を受賞、
3年ぶりの金賞数日本一に輝
いた福島の地酒を好みで選
んで飲み比べ。福島の魚介
料理との相性は抜群！



**ふくしまシードル
〈WINERY AZUMA
SANROKU〉**

海鮮との相性は抜群！福島
市の農家さんが心を込めて
作ったりんご100%（ふ
じ・つがる）で醸した辛口
シードルです。熟度の高い
りんごを使用し、心地良い
酸味、キュートな果実味と
ふくよかさが特徴です。

「食べて応援！ニッポンの幸」エリア 北海道・東北の魚介を厳選！

※出店店舗、メニューは変更になる可能性があります。水揚げ状況等によっては産地や食材が変わることがあります。



青森県産陸奥湾産
ほたて焼き
<青森県漁業協同組
合連合会>

豊かな自然に囲まれた青森県陸奥湾。八甲田山系、下北半島、津軽半島の三方から流れる栄養豊富なミネラル水と自然のエサで育ったホタテはまろやかな甘みが特徴です。



ほや串焼き
<かき小屋ほや小屋
まぼ屋>

稀少な宮城県産ほやを使用。味付けは生醤油のみ。焼いた醤油の香ばしさと、ほやの濃厚な旨味をそのまま堪能できる一品です。臭みがなく、唯一無二の味わいを持つほやの魅力に魅了されること間違ひ無し！ぜひご賞味ください。



大粒牡蠣のうしお煮
<石巻魚市場買受人協同
組合青年部>

宮城県産牡蠣が一番美味しい時期に水揚げされた1粒あたり30g以上の大粒の牡蠣だけを使用しております。旨味たっぷりの牡蠣から出るだしのみで調理し、牡蠣の旨味を余すところなく皆様にご提供します！



濃厚牡蠣ソースとみやぎ
サーモンの焼きそば
～牡蠣MAX～

<発見！うまいもの隊>

宮城のブランド養殖ギンザケ「みやぎサーモン」を柔らかく焼き上げ、ソースには宮城県南三陸町のブランド牡蠣「戸倉っこかき」を100%使用。神田の人気ラーメン店「五ノ神水産」監修のイベント限定の焼きそばです。



北海道産ホタテの
クリームシチュー

<発見！うまいもの隊>

北海道産のホタテを野菜と一緒にクリームシチューで煮込んだ、旨味たっぷりの一杯です。

※写真はイメージです。

屈指の集客力！メディアも注目

屋外フードフェスの「聖地」とも言われている代々木公園。渋谷、原宿に近く、週末には若い世代からファミリー層を中心に、多くの人が訪れ、イベントもにぎわいます。魚ジャパンフェスは2019年3月に代々木公園で第1回を開催し、代々木公園でも屈指の集客を誇り、毎回多くのテレビでも紹介される人気のフードフェスとして注目を集めています。



開催概要

名 称	SAKANA&JAPAN FESTIVAL（魚ジャパンフェス）2026 in 代々木公園	発見！ふくしまお魚まつり & 食べて応援！ニッポンの幸エリア
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	2026年 2月20日（金） 21日（土） 22日（日） 23日（月・祝） ※営業時間は予定	午前10時～午後8時 午前10時～午後8時 午前10時～午後8時 午前10時～午後6時
会 場	東京都渋谷区・代々木公園イベント広場～ケヤキ並木	
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とともに、地域の発展に貢献する	
総店舗数	約80ブース	
来場者数 見込み	約20万～25万人	
入 場 料	無料／飲食代は別途	
会場内の 購入方法	現金または電子マネー（Suica、PASMOなど）、タッチ式クレジットカード	
公式 H P	https://37sakana.jp/sakanajapanfes/	

«報道関係の方からのお問合せ先»

SAKANA&JAPAN FESTIVAL 広報事務局 担当：福井・杉本
TEL : 03-6260-4856 FAX : 03-6260-6652 E-mail : sjf-pr@kyodo-pr.co.jp