

全国津々浦々の魚介グルメが大集合！ ジャパン フィッシャーメンズ フェスティバル

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
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＞**

フェスで1番人気を争う名物料理。天然でサステイナブルな漁業を行っているアラスカから、最高ランクの極上のイクラを調達。今年も超贅沢にこぼれる！



**本マグロの大トロ入り
三色丼**

＜豊洲かんぺい会＞

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！



北海宝舟

9種盛り海鮮丼

**＜北の海どさんこ
海鮮市場＞**

ボタンエビ、ウニ、アワビ、ホタテ、カニ、ブリ、サーモン、子持ち昆布など北の海の恵みがこれでもかとても盛り。



ネギトロ映え丼

**＜マグロ卸の
マグロ丼の店＞**

マグロのすき身と食感の異なるブツを混ぜたネギトロをタワーに。マグロの旨味を感じられるよう味付け。



海峡サーモン丼

＜北彩漁業生産組合＞

津軽海峡の荒波と冬の冷たい海水で育てられたブランドサーモン。身が引き締まり、上質な脂がのっついて、後味もサッパリ！



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。



生エビユッケ丼

＜海のパルフェ＞

生の天然赤エビを特製ユッケダレで漬け、生卵をのせていただく新感覚のコリアン海鮮丼。



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！

今が旬！各地のカキを食べ比べ 北海道のアワビも



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」によって育まれた「能登かき」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。



広島県産焼きカキ

**＜瀬戸内かき
海鮮食堂＞**

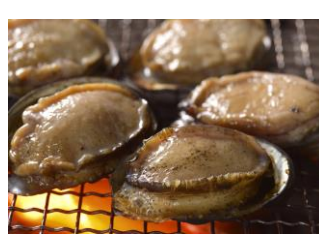
国内有数のカキどころの広島県から出店。殻付きを焼きでご提供。広島に食べに来てね！



かきのアヒージョ

＜RISE BEACH＞

東日本大震災から復活をとげたカキどころの宮城県から出店。カキ漁師の情熱をアヒージョに込めてお届け！



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でご提供。アワビの旨味をストレートに！

全国津々浦々の魚介グルメが大集合！ ジャパン フィッシャーメンズ フェスティバル

地元自慢の漁師飯や郷土料理、温かい鍋料理も充実！



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！



ノドグロ塩焼き ＜マルナカ＞

越後新潟の日本海産の高級魚ノドグロの塩焼き。白身のトロとも呼ばれるノドグロの本来の味わいをシンプルな塩味で！



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秘伝のブレンド塩と絶妙な火加減で焼き上げた。丸かじりで食べてみて！



天然大トロまぐろ串 ＜ロックブックワークス＞

脂ののった天然マグロの大トロを自家製ダレに漬け込み、贅沢に炭火で焼いた、ほかでは食べられない一品。



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。



明石焼 ＜明石焼 濱＞

兵庫・明石の名物。卵たっぷりの生地は大タコを入れてフワフワに焼き上げた。自家製の和風だしにつけてどうぞ！



KINKAのアブリヤス ～選べる三種～ ＜KINKA Sushi Bar Izakaya＞

サーモン、エビ、アナゴを炙ってデリシャスなソース（＝アブリヤス）でいただく押し寿司。



宇和島じゃこ天 ＜四国屋台村＞

宇和海で水揚げされた小魚ハランボを小骨ごとすり身にして揚げた一品。風味が豊で、カルシウムもたっぷり！

和洋中のバラエティー満点のラインアップ！ジビエが初登場！



超濃縮！エボダイ ひもの丸ごとラーメン ＜西伊豆町はんばた市場＞

静岡県西伊豆町の名産の干物を丸ごとペーストにして濃厚なスープに！昨年のフェスでは完売の創作麺。



タイのソテー ピスターソース添え ＜Bon Quish＞

国産の魚介を使った上質な魚料理を通販で自宅にお届けするボンキッシュが特別出店。新鮮で肉厚なタイをソテー。フレンチの定番をアレンジした冷製ソースを添えて。



丸ごとロブスター PIZZA ＜ちばPIZZA La cotta＞

千葉・我孫子の人気イタリアンが出店。ロブスターが1尾丸ごとのったピZZAはインスタ映え間違いなし！



猪ぐるぐるソーセージ ＜ジビエト＞

ジビエ（野生鳥獣肉）をもっと身近に感じてもらうために情報発信を展開するジビエトが初登場。山鯨、とも呼ばれる猪肉をインスタ映え間違いなしのソーセージに！

※写真はイメージ

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・全5メニュー〉



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、メイプルサーモン、ネギトロと福島各地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！



浪江のシラウオ 食べ比べ丼

浪江・請戸漁港に水揚げされたピチピチのシラウオを生と一夜干しで食べ比べ！



西郷のメイプルサー モンの親子丼

阿武隈川の清流で丹精込めて育てられたサーモンは、ほどよい脂がのり、いくらでも食べられる！



常磐もの極み握り 〈東京すし和食調理 専門学校〉

新鮮な「常磐もの」のネタを生徒たちがライブ感たっぷりのキッチンカーで握り、ご提供。日頃の鍛錬の成果を披露！



福島牛ステーキの ウニとイクラのせ 〈かに船〉

肉と魚介のコラボメニュー。福島が誇るブランド肉のステーキにウニとイクラを贅沢にトッピング。



うに貝焼き 〈かに船〉

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。



ほつき飯 〈大川魚店〉

大粒で甘みの濃いホツキ貝を厳選。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。



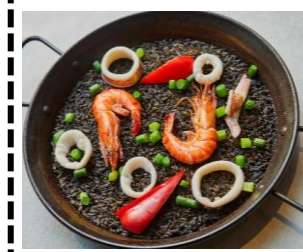
さんまのポーポー焼き 〈小名浜さんま〉

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。



さんまの塩焼き 〈小名浜さんま〉

不漁に加え、小型が多い今年のサンマ。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サンマを厳選調達。



常磐ものイカスミ 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手がける本場の味。直径1.5メートルの巨大鍋で150人前を一気に調理。



ふくしまの地酒 飲み比べ 〈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！