

味自慢の魚介料理が代々木に集結

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
*出店店舗は変更になる可能性があります



絶品!しらす丼

[大洗新鮮組]

県内の漁港から水揚げされた新鮮なシラスをふっくらゆであげました。和風味に仕上げたしらすパスタやしらす入りだし巻き卵もあります。

勝男さんの

かつサンド&かつポテト [シーラック]



レアに揚げたカツオのフライを挟んだコッペパンサンド。カツオ節チップをまぶしたフライドポテトと一緒に。

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お来場ください!

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、ま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「能登の里山海」の豊かな環境で育まれた能登カキは今は旬。塩分濃度が濃く、甘みもたっぷりでクリーミー…とても贅沢な味わいです。

いくら&うにの丼ぶり [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 [みなほっの杜]

イクラ、ホタテ、カニなど人気の海鮮を5種盛り付けた豪華な海鮮丼。これぞ北海道の味です。



しじみ檸檬ラーメン

[鉄板ダイニングだんらん]

茨城県酒沼のシジミをたっぷり使用。シジミ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。



ご当地JAPANエリア

魚介料理にとどまらず、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! 宇都宮とサバのコラボ商品です。豚肉不使用なのでお肉が苦手な方でも食べられます。

きりたんぽ鍋

[きりたんぽ稲美]

きりたんぽ一筋。先代から受け継いだきりたんぽの製法を守り、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。脂がのってふっくらジューシー!

うに貝焼き [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。



ほっき飯 [大川魚店]

いわきや相馬の郷土の味である「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。