

**第5回 ジャパン フィッシャーメンズ フェスティバル2019**  
うおいちば うおがし

～全国魚市場&amp;魚河岸まつり～

**令和初**
**味自慢の漁師めし、磯料理から郷土料理まで  
 今秋も魚介類メニュー約90ブースを食べ比べ！**

2019年11月14日(木)～17日(日) 日比谷公園(東京都千代田区)

同時開催:第7回Fish-1グランプリ(2019年度)(17日のみ)

SAKANA & JAPAN PROJECT「ジャパン フィッシャーメンズ フェスティバル実行委員会(実行委員長:鈴木 裕一)」は、日本各地の魚介料理を満喫できる大規模な食のイベント「第5回 ジャパン フィッシャーメンズ フェスティバル2019 ～全国魚市場&魚河岸まつり～」を2019年11月14日(木)～17日(日)の4日間、日比谷公園(東京都千代田区)で開催いたします。

昨年は約90ブースが展開し、期間中約16万人の方にお越しいただきました。5回目となる今回も、これまでの人気メニューに加え新メニューや新エリアもプラスして用意、ゆったりとした空間でさらに多くの魚介料理をご提供します。食欲の秋本番、日本最大級の魚介類の祭典をどうぞお楽しみください。

**今年のみどころ**
**◎新メニューも多数！**

うにトロいくら丼やくじらステーキなど新たなメニューも登場

**◎新設エリア  
 「赤ちょうちん通り」オープン！**

ゆるやかに灯る赤ちょうちんの下で、素朴でどこか懐かしい美味しいおつまみとお酒をご堪能下さい！

**◎Fish-1グランプリも同時開催**

漁師自慢の魚料理と簡単・便利な国産水産物商品の頂上決戦！




※ビジュアルは全て昨年のももの


≪報道関係の方からのお問合せ先≫  
 ジャパン フィッシャーメンズ フェスティバル 広報事務局(株式会社ニュースペース・コム内)  
 担当:武藤(平日9時30分～18時30分)  
 TEL:03-5577-3945 FAX:03-5577-3946 E-mail:muto@nwspc.jp


≪出店希望、一般の方からのお問合せ先≫  
 SAKANA & JAPAN PROJECT ジャパン フィッシャーメンズ フェスティバル 実行委員会  
 TEL:03-6811-1135 Mail:info@jffes.com


## 旬の味覚をお試しあれ、 今回登場の新メニュー・新店舗

今回また数多くの新メニューがお目見えます。生食ブースでは新鮮な生モノを楽しめるほか、今年注目を集めている鯨肉を使ったメニューや、洋の東西を問わない、見た目もお腹も大満足のメニューが目白押しです。

<b>メニュー名：うにトロいくら丼</b>	
出店名：#uni Seafood六本木	
地域：東京都	
▼「インスタ映え」で大人気のシーフードレストランが初出店。 熱々のご飯にマグロトロフレークを井いっばい敷き詰め、新鮮な生ウニとイクラをトッピング。アユと塩のみで作った鮎魚醤などをブレンドしたオリジナルタレが旨味をより一層引き立てる贅沢な一品です。	

<b>メニュー名：くじらステーキ</b>	
出店名：くじらタウン事務局	
地域：東京都	
▼濃厚な味わいの鯨肉は、焼いても揚げても美味しいことから、海からの恵み“マリンビーフ”とも呼ばれています。高タンパク低カロリーで、抗疲労機能をもつアミノ酸「バレニン」や鉄分も豊富。懐かしくて新しい味、鯨肉を王道のステーキでお楽しみください。	

<b>メニュー名：深海真鯛ラーメン</b>	
出店名：真鯛ラーメン麺魚&ダイニチ (RE:BORN)	
地域：東京都	
▼第17回TRYラーメン大賞新人大賞を受賞した鮮魚系ラーメンの人気店。骨まで使い切ることをコンセプトに、餌にもこだわって育てた宇和島産真鯛の旨味がギュッと凝縮したスープは絶品です。	

<b>メニュー名：ふぐ鍋</b>	
出店名：笑ふぐ	
地域：東京都	
▼産地直送！ HACCP基準で加工された安心安全のトラフグを、作りたてでお届けします。 関東ではなかなか頂く機会が少ない、絶品ふぐちり鍋の味をお楽しみください。	

※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

## どこか懐かしい、どこか温かい今年の新設エリア！ 「赤ちょうちん通り」

ゆるやかに灯る赤ちょうちんの下で、うまい酒と美味しい郷土のつまみをご堪能いただけます。秋の夜長、素朴で懐かしいゆったりとした空間で、じっくりと舌とお腹を満足させてください！



※写真はイメージです

### メニュー名：大判しいたけバター醤油焼き

出店名：北海道産中標津しいたけ「想いの茸」

地域：北海道

▼ミネラル豊富な武佐岳(むさだけ)の湧水で育ったシイタケは肉厚で、シイタケ本来の食感や豊かな香りが特徴。北海道の自然の恵みと生産者の想いがたっぷり詰まっています。まずは素材の味を楽しめるバター醤油で！



### メニュー名：宮崎炭火もも焼き

出店名：食べ処かいか

地域：宮崎県

▼宮崎の地鶏を炭火で豪快に焼き上げました。柔らかくも歯ごたえがあり、噛めば噛むほどに旨みが広がります。



### メニュー名：いかのガーリック炒め

出店名：マックスキャロット

地域：東京都

▼イベントの定番メニューを、にんにくの香りが食欲そそるガーリック焼きで提供します。隠し味のトマトソースが決め手！ コクのある味わいをお楽しみください。



## お勧め出店予定メニュー

日本各地の魚介類が集まる催事としては日本最大級のイベント。各地・魚介料理店自慢の味を販売します。焼き物、煮物、汁物、ご飯ものなど、それぞれの地で育まれた素材に、「ひと手間」加えたシズル感満載の魚介メニューです。

### メニュー名：こぼれいくら丼

出店名：鮭いくら海越

地域：東京都

▼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。



### メニュー名：まぐろ三色丼

出店名：かんぺい会

地域：東京都

▼ライブで実施されるマグロの解体ショーで解体したての生本マグロで作る、大トロ、中トロ、赤身がどっさり入ったスペシャル食べ比べ丼!!



### メニュー名：明石焼

出店名：明石焼 濱

地域：兵庫県

▼玉子たっぷりの生地が大ダコを入れてふわふわに焼き上げました。自家製かつおダシに浸してアツアツとろとろでお召し上がりください。



### メニュー名：痛風鍋

出店名：痛風屋

地域：東京都

▼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♪



※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

## お勧め出店予定メニュー

### メニュー名：海鮮パエリア

出店名：エル・トラゴン

地域：東京都

▼薪パエリアで絶大な人気を誇る虎ノ門「エル・トラゴン」の栗原シェフが作る「海鮮パエリア」。濃厚エビスープで炊き上げる、エビの旨味がたっぷり味わえる絶品です！



### メニュー名：かにみそ甲羅焼き

出店名：鳥兼

地域：鳥取県

▼カニの甲羅にカニみそとカニの身を入れ、炭火でじっくり焼き上げる鳥兼の人気No.1メニュー。冬の日本海の濃厚な味をお楽しみください。



### メニュー名：あゆの炭火焼き

出店名：いろり茶屋 火処

地域：新潟県

▼地元新潟にこだわったアユに、秘伝のオリジナルブレンド塩をまとわせ、いろり茶屋だからできる炭火の絶妙な調整で、外はパリッと、中はふっくら焼き上げます。ぜひ頭から丸かじりで食べてみてください。



### メニュー名：ブイヤベース

出店名：牡蠣ビストロ貝殻荘

地域：東京都

▼開店当初から根強い人気のブイヤベース。タラ、渡りガニ、赤エビ、アサリ、ムール貝など旬の素材を、果実感の強いトマトをたっぷり使ったスープで仕上げます。魚介それぞれの味がしっかり感じられる、食べ応えのある味わいをお楽しみください。



※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

## お勧め出店予定メニュー

### メニュー名：焼きかき

出店名：木村功商店

地域：石川県

▼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かきは今が旬。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。



### メニュー名：十月亭ぶりが大きい海鮮玉手箱

出店名：メトロポリターナ

地域：石川県

▼監修は金沢にあるミシュラン二つ星の老舗料亭「日本料理銭屋」とひがし茶屋街の料亭「十月亭」の主人である高木慎一郎さん。金沢の代表的な海産物である「ぶり」と「かに」を使い、風味と口当たりにこだわったボリュームある内容です。



※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



## 第7回Fish-1グランプリを同時開催 ※11月17日(日)のみ 漁師自慢の魚料理と簡単・便利な国産水産物の商品の頂上決戦！

「Fish-1グランプリ」は、国産水産物流通促進センター構成員である全国漁業協同組合連合会主催の日本の水産物に光を当てる年に1度の「魚の祭典」です。11月17日(日)のみ「第5回 ジャパン フィッシャーマンズ フェスティバル2019～全国魚市場&魚河岸まつり～」と連動して開催します。

「Fish-1グランプリ」は主に2つのコンテストで構成されています。全国各地の漁師が自信を持って勧める魚として選定された“プライドフィッシュ”を素材にした「漁師自慢の魚 プライドフィッシュ料理コンテスト」、もう1つは、国産の水産物を使った気軽・簡単・便利な“ファストフィッシュ”を扱う企業・団体を対象とした「地域を元気にする 国産魚ファストフィッシュ商品コンテスト」です。

両コンテストとも、Fish-1グランプリにご来場いただいた皆様の投票と、審査員による審査によってグランプリが決定いたします。その他にも、さかなクンによるステージイベントなどさまざまな楽しい催しも企画！  
随時情報発信していきますのでご期待ください。



昨年の漁師自慢の魚 プライドフィッシュ料理コンテスト・グランプリ  
JF銚子(JF千葉漁連)  
銚子つききんめ煮炙り丼

【Fish-1グランプリ 公式ホームページ】

<http://www.pride-fish.jp/F1GP/index.html>

## 食べるだけじゃない！ お楽しみ催事

鴨川シーワールドから  
ウミガメがやってくる！

絶滅が危惧されているウミガメを間近で見るとチャンス。なかなか見る機会がない子供のウミガメもやってきます。



※天候により、中止になる場合もあります

さかなクン プロデュース  
「おさかなぬいぐるみ」が初登場！

今、ネットをざわつかせているギョギョッと！リアルなぬいぐるみ。

さかなクンの並々ならないこだわりで、形や模様、ヒレの位置など細部にわたり、生き物が持っている特徴を再現しています。



©2019 株式会社 さかなクン

## 開催概要

名 称	第5回 ジャパン フィッシャーメンズ フェスティバル2019 ～全国魚市場&魚河岸まつり～
主 催	SAKANA & JAPAN PROJECT 「ジャパン フィッシャーメンズ フェスティバル実行委員会」
特別協力	全国漁業協同組合連合会
後 援 (2018年度実績)	水産庁／復興庁／東京都／福島県／千代田区／東京都漁業協同組合連合会／ 東京魚市場卸協同組合／東京都水産物卸売業者協会／一般社団法人 大日本水産会／ 一般社団法人 全国水産卸協会／全国水産物商業協同組合連合会／ 全国水産加工業協同組合連合会／全国漁業共済組合連合会／ 全国共済水産業協同組合連合会／特定非営利活動法人 水産業・漁村活性化推進機構／ 全国いか釣漁業協議会／ニッポン放送
開催期間	2019年11月14日(木)・15日(金)・16日(土)・17日(日) 4日間 開催時間: 14日(木)11時～21時 15日(金)11時～21時 16日(土)10時～21時 17日(日)10時～18時 (予定) 同時開催: 第7回Fish-1グランプリ(2019年度)(17日のみ)
会 場	東京都立日比谷公園 噴水広場～にれの木広場
開催内容	魚食文化普及を目的とし、日本各地の魚介料理を満喫できる大規模な食イベント
総店舗数	約90ブース(予定)
来場者数	約16万人(予想) 前回実績約16万人
入 場 料	無料
購入方法	商品購入チケット(現地発売)または電子マネー(SuicaまたはPASMO) ※払い戻しは不可 ※会場内チャージは不可
公式HP	<a href="https://37sakana.jp/jffes/">https://37sakana.jp/jffes/</a>