



※照片为参考图像



第5届 JAPAN FISHERMAN'S FESTIVAL

全国鱼市场 & 鱼河岸庆典

来自日本各地的海鲜佳肴汇聚一堂
鱼市场 鱼河岸
“鱼市场 & 鱼河岸庆典”
今年亦将在东京·日比谷举行

免费入场

餐饮另行收费

2019年

11.14 11点~21点 星期四

11.15 11点~21点 星期五

11.16 11点~21点 星期六

11.17 11点~18点 星期日

※雨天照常举行，遇恶劣天气停办

会场

东京都立 日比谷公园 喷泉广场~榆木广场



- 东京地铁千代田线·日比谷线、都营地铁三田线「日比谷站」下车 紧靠 (A10-A14) 出口
- 东京地铁丸之内线·千代田线「霞关站」紧靠出口
- JR山手线、京滨东北线「有乐町站」下车徒步8分钟

主办单位：日本渔夫节执行委员会
特别协办：全国渔业协同组合联合会

日本渔夫节



<https://37sakana.jp/jffes>



在Facebook、Instagram上即时发布最新信息 #SAKANAJP



仅在11.17 (周日) 举办

同时举办

第7届 Fish-1 大奖赛 (2019年度)

「Fish-1大奖赛」是一年一度「鱼的大庆典」，由国产水产品流通促进中心成员 全国渔业协同组合联合会主办，旨在向世人展示日本各地的渔业产品，除设有「自豪渔夫的鱼 拿手鱼料理竞赛」和「让家乡充满活力的国产鱼水产品快餐商品竞赛」两项竞赛之外，还有舞台表演和展示、及触摸池等动手体验活动。

详细情况请参见主页 <https://www.pride-fish.jp/F1GP/>



海龟将从 鸭川海洋世界赶来！

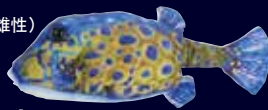
有机会近距离看到濒临灭绝的海龟。就连几乎没有机会能看到的小海龟也会来参会！

※根据天气情况，也可能取消。

引起网络大轰动 惊艳！真实版玩偶

鱼博士自创的「鱼玩偶」首次登场

箱河豚 (雄性)



章鱼



可以使用电子货币

购买商品只能使用 电子货币和 商品购买券

会场内不能充值。 来场前请事先充值



※不能使用“PiTaPa”

©2019 ANAN 及 Tm.

以好味道自豪的渔夫饭和海鲜料理

90个摊位供您吃一吃比一比!!



可以使用电子货币

购买商品

只能使用电子货币和商品购买券

预定主要参展店铺及招牌菜单



满溢鲑鱼子盖饭

[鲑鱼子海越]

喜欢鲑鱼子的人无法抗拒的味道和分量！几乎溢出碗外的盐渍鲑鱼子足够奢华！

海胆金枪鱼鲑鱼子丼

[#uni seafood六本木]



在热腾腾的白米饭上铺满金枪鱼薄片，配上新鲜的生海胆和鲑鱼子。再淋上纯由鲑鱼和盐做出来的鲑鱼酱等的特混原创酱汁，演绎出更上一层楼的美味，是体现奢华的一款佳肴。

西班牙海鲜炖饭

[EL TRAGON]



在柴烧海鲜炖饭领域拥有超高人气的虎之门「EL TRAGON」的栗原厨师长所制作的「西班牙海鲜炖饭」。用浓虾汤闷制而成，让您享受到满满的鲜虾美味。

普罗旺斯鱼汤

[牡蛎料理店贝壳庄]



从一开店就很有的人气的普罗旺斯鱼汤。此料理是把鳕鱼、梭子蟹、红虾、蛤蜊、贻贝等应时食材，加上多量富有果味的番茄汤。请大家来感受这其中各种海鲜的味道，快乐品味其中独特的口感。



痛风火锅

[痛风屋]

因为大量使用白子、鲛鱼肝、牡蛎而掀起热议的痛风火锅。简直就是各种嘌呤体的庆典…也正是因为这样才好吃♪

鲛鱼碳火烧

[围炉裡茶屋 火处]

于新潟地区精挑细选的鲛鱼，加上原创的秘传盐烧酱。经过围炉里茶屋特有的、对炭火精妙的调节，精制成外皮酥脆，内里松软。可以从头整个吃下去，试试看吧。



鲸鱼肉排 [鲸鱼镇]

不管用烤的或是用炸的都很好吃且味道浓郁的鲸鱼肉，也被称为来自于海洋的恩惠“海洋肉排”。拥有高蛋白低卡路里，且含有丰富的铁质和抗疲劳成分的氨基酸「芭雷宁」。还请享受这既怀旧又令人新鲜的鲸肉权威，鲸鱼肉排。



蟹黄壳烧烤

[鸟兼]

在螃蟹壳里放进蟹黄和蟹肉，用炭火慢慢仔细的烤，为鸟兼No.1人气的料理。请您享受冬天日本海的浓郁味道。

鲛鱼肝火锅

[丸正食品]

使用了被称作「海洋的鹅肝」的鲛鱼肝的奢华一品。加上以宫城县产大崎大豆为原料制作出的无添加麴味噌和县的蔬菜，吃了这款人气料理让人从心里暖到外。



十月亭 大鲷鱼海鲜玉手箱

[大都会]

由位于金泽的米其林二星级老字号日式料理店「日本料理钱屋」，和东茶屋街的日式料理店「十月亭」的高木慎一郎亭主监修。这道料理使用了金泽的代表性海鲜品「鲷鱼」和「螃蟹」，以量大，执意讲求风味和口感而著称。



黑金枪鱼前腹三色盖饭

[甘平会]

金枪鱼解体秀上解体后立取的生黑金枪鱼肉分成前腹肉、中腹肉、赤身，放进特制井里品一品比一比!!



烤牡蛎

[木村功商店]

世界农业遗产「能登之乡山里海」的丰富环境中所培育出的能登牡蛎现在正是应季时节。盐分浓郁，甜味十足，奶油味满满…极其奢华的味道！

声援震后复兴!

福岛「常盘极品海鲜」品味区

『鱼之国·日本计划』为声援福岛县水产业的震后复兴设立了「福岛『常盘极品海鲜』品味项目」，在本届庆典上提供福岛的美味海鲜料理和酒。



秋刀鱼的巴婆烧烤小笼包

[Torejion, 上野台丰商店]

使用捕捞后24小时以内加工的确保持度的鱼肉糜。大快朵颐，汤汁满满的秋刀鱼让您回味无穷。



北极贝奶汁烤菜

[大川鱼店]

使用经严格挑选的贝肉丰满而富有弹性的当地北极贝。海边特有的矶香风味和白色调味汁完美匹配，让您尽享浓郁的美味。



蒸烤海胆

[蟹船]

将海胆肉置于蛤蜊壳上隔火烘蒸而成，是从明治时代流传的福岛岩石地域的家乡菜。通过过火增加甘甜味道，能充分展现海胆的美味。

本项目已被复兴厅令和元年度「通过团队合作进行渔业加工业的再生示范事业」所采纳，获得了该事业的支持。



STOP! 未成年人饮酒。喝酒从20岁开始。饮酒适量才好喝。严禁酒后驾驶！请注意，在怀孕和哺乳期间喝酒会影响胎儿·婴儿的成长。我们不向未成年人出售酒精饮料。喝完记得再生回收。

● 菜谱·照片等均为参考图像
● 出展店铺可能会有变更