

大阪キタに全国各地の魚介グルメが大集合！ SAKANA&JAPAN FESTIVAL 魚ジャパンフェス2025 in 大阪・扇町公園 同時開催

発見！ふくしまお魚まつり

会期：2025年3月20日（木・祝）～23日（日）

会場：扇町公園（大阪市北区）

全国各地の魚介グルメが味わえる「SAKANA&JAPAN FESTIVAL（魚ジャパンフェス）2025 in 大阪・扇町公園」（主催・SAKANA&JAPAN FESTIVAL実行委員会）が2025年3月20日（木・祝）～23日（日）の4日間、大阪市北区の扇町公園で開催されます。2月の東京・代々木公園に続く開催で、大阪キタの扇町公園での開催は昨年に続き2回目。姉妹イベントを合わせた累計来場者が約210万人に上る日本最大級の魚介グルメフェスティバルです。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水産物を使った料理が堪能できる「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。一部の国・地域による日本産水産物の輸入停止の影響を受けている北海道・東北のホタテ料理を取り揃えた「食べて応援！ニッポンの幸」エリアを開設。能登半島地震で大きな被害を受けた石川県の名産「能登かき」のブースも出店します。今年は入場無料（会場内での飲食代別途）。おいしく食べることが応援になるフードフェスティバルをお楽しみください。公式ホームページ：<https://37sakana.jp/sjfososaka/>

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。

◎「常磐もの」の絶品料理をご用意。福島復興を応援しよう！

ヒラメ、アナゴ、シラウオ、サンマ、アンコウなど「常磐もの」と呼ばれる福島の魚介を使った絶品料理をご用意。今ここでしか味わえないスペシャルメニューも多数。

◎おいしく食べることが応援に。石川県の能登かき、北海道・東北のホタテも

能登半島地震に見舞われた石川県から名産の「能登かき」の生産者が出店。一部の国・地域による輸入停止の影響を受けている北海道・東北のホタテを使った料理を提供するブースも多数出店。



魚ジャパンフェス 累計来場者210万人 日本最大級の魚介グルメの祭典

魚ジャパンフェスは、日本の大切な食文化で、栄養豊富な魚食の推進を目的に、東京で2回と大阪で1回の年3回開催している日本最大級の魚介グルメフェスティバルです。前身である「ジャパンフィッシャーメンズ フェスティバル～全国魚市場&魚河岸まつり～」が2016年にスタート。その姉妹イベントとして、魚ジャパンフェスは2019年2月に東京・代々木公園で初開催されました。昨年11月にお台場青海地区特設会場（東京都江東区）で開催された魚ジャパンフェスには4日間で約20万人が来場。これまでの累計来場者数は約210万人に上ります。大阪では2022、23年に万博記念公園（大阪府吹田市）で開催し、24年は会場を扇町公園に移して開催しました。



発見！ふくしまお魚まつり おいしく食べて福島を応援しよう！

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。「発見！ふくしまお魚まつり」は東日本大震災からの復興応援を目的に開催。ヒラメやアナゴなど福島各地の旬で新鮮な魚介を使った海鮮丼のほか、さんまのポーポー焼きやほっき飯といった郷土料理にご当地ラーメンもご用意。福島県の地酒、ワインと一緒に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が取り組む活動です。

※イクラ、ウニ、カニ、ホッキ貝（一部）に福島県産以外の食材を使用しています。

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・東北のホタテ料理を集めた「食べて応援！ニッポンの幸」エリアを設けます。一部の国・地域が日本の水産物を輸入停止とした影響が広がるなか、日本を代表する豊かな漁場である北海道・東北の海の幸のおいしさを発信し、国内消費を盛り上げていきます。

注目トピックス

能登半島地震から1年 今年もおいしく育った旬の名産「能登かき」をお届け

木村功商店の木村功さん

能登産焼きかき

能登半島地震から1年が経った石川県七尾市から、名産の「能登かき」の生産者である「木村功商店」が出店します。世界農業遺産「能登の里山・里海」に認定されている七尾湾は、栄養豊富でカキの養殖が盛んです。地震で養殖場や観光客向けのカキ小屋なども大きな被害を受けましたが、一步一步、復興に取り組み、今年、おいしいカキが育ちました。旬のクリーミーで濃厚な「能登かき」をぜひ味わってください。



北海道、東北のホタテ料理を厳選！ たくさん食べて応援しよう！！

北海道産ホタテの
食べ比べ三種丼
〈ホタテ応援隊〉

北海道産ホタテと
ウニ、イクラ丼
〈ホタテ応援隊〉

ホタテバター醤油焼き
〈青森県漁業協同組合連合会〉

ホタテバター串焼き
〈どさんこ海鮮市場〉



北海道・東北のホタテ料理が味わえるブースが、「食べて応援！ニッポンの幸」エリアも含めて多数出店します。ホタテ丼のほか、殻付きの浜焼き、ホタテ串、ホタテパエリアなどバラエティ豊かなメニューをご用意。一部の国・地域による輸入停止措置の影響を受けているホタテをたくさん食べて応援してください。

北海道産ホタテのパエリアを巨大鍋で最大200人前調理 具材で描くパエリアアートも披露！

北海道産ホタテの大鍋パエリア

大鍋パエリアアート

「食べて応援！ニッポンの幸」エリアの「エルトラゴン」ブースでは、「北海道産ホタテの大鍋パエリア」を直径1.5メートルの巨大パエリア鍋で、最大200人前を一度に調理し提供。野菜などの具材で、鍋に絵を描くパエリアアートも披露します。エルトラゴンは、東京・虎ノ門にある薪で炊くパエリアが名物の人気スペイン料理店。スペインで修業し、パエリアの国際コンクールで入賞歴を持つオーナーシェフの栗原靖武氏が手掛ける本場の味を堪能ください。



ヒラメ、アナゴ、生シラウオなど7種をてんこ盛り ネタが2倍のメガ盛りも 「常磐もの」を食べ尽くせ！

ふくしま全部のせ丼
メガ盛り



ふくしま全部のせ
普通盛り



「発見！ふくしまお魚まつり」の一番人気メニューが、「常磐もの」と呼ばれる福島各地の魚介をぜいたくに盛った「ふくしま全部のせ丼」。「常磐もの」の代表格のヒラメ、脂ののったアナゴ、この時期にしか味わえない生シラウオ、小名浜海星高校の生徒が練習船「福島丸」で漁獲したマグロの切り落としとネギトロ、阿武隈川の清流で育てられたメイプルサーモンに、彩りのイクラも添えて、7種をてんこ盛りに。普通盛りとネタが2倍のメガ盛りをご用意しました。

福島・いわきの郷土料理「うに貝焼き」がドーン！ 秘伝の「かにみそ飯」にトッピング フェス限定メニュー

うに貝焼きかにみそ飯丼



フェスでしか味わえないオリジナル限定メニュー「うに貝焼きかにみそ飯丼」が新登場します。ドーンとひととき存在感を放っているのが、福島・いわき地方の郷土料理「うに貝焼き」。大粒の貝殻にウニを山盛りで盛り付け、蒸し焼きにしました。火を通すことでウニの甘みが増します。かにみそを混ぜ込んだ秘伝のご飯に、うに貝焼きとカニのほぐし身、イクラもトッピングしました。

ルビー色に輝くアラスカ産紅鮭イクラがこぼれ落ちる！ コクがあってとろける100%天然のおいしさ

天然！アラスカ産紅鮭
のこぼれいくら丼



「天然！アラスカ産紅鮭のこぼれいくら丼」は、いつも一番人気を争う名物メニュー。大手水産会社、極洋の協力を得て、100%天然のおいしさを誇り、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紅鮭のイクラをご用意しました。`紅子、ともいわれる紅鮭のイクラは、ルビーのような色合いで、コクのある味わいととろけるような食感が特徴。丼から下皿に豪快にイクラがこぼれ落ちるパフォーマンスとともに、お楽しみください。

魚ジャパンフェス 全国津々浦々の魚介グルメが大集合！

※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。



天然！アラスカ産紅 鮭のこぼれいくら丼 ＜極洋＞

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



北海サーモン 贅沢三種丼 ＜北海サーモン＞

脂ののったトラウトサーモンをフレッシュな刺し身、うま味が増す炙り、やみつきになる漬けの3種で贅沢に食べ比べよう！



北海サーモン 魅惑のタレ漬け丼 ＜北海サーモン＞

サーモンのぶつ切りをイクラと一緒に秘伝のタレに漬け込みました。ゴマ油の風味が食欲をそそり、やみつきになること間違いなし！



魚ジャパンフェス限定！ キャビア肉ドレス海鮮丼 ＜吉祥寺 肉ドレス 海鮮丼 本店＞

「肉×海鮮」の専門店が大坂初出店。ウニ、イクラにキャビアものせた限定メニューをご用意！



ゴロツと！めっちゃ 盛り海鮮丼

＜どさんこ海鮮市場＞
マグロやサーモン、イクラなど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！



ホタテバター串焼き ＜どさんこ海鮮市場＞

北海道噴火湾産のぷりっぷりの大玉ホタテ3玉を串焼きで。仕上げに濃厚バターをたっぷりかけてご提供します。北海道のホタテを味わってください。



かにみそ甲羅焼き ＜鳥兼＞

鳥取産紅ずわいがにのかにみそを甲羅に盛り付け炭火で焼いた人気メニュー。冬の日本海の濃厚な味をお楽しみください。



フグ唐揚げ ＜WIND Street Foods＞

フグを定番の唐揚げで。カニ、エビ、クジラもご用意。ワガママ盛りにも対応します。



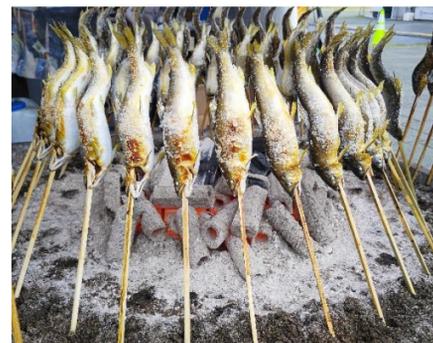
能登産焼きかき ＜木村功商店＞

世界農業遺産「能登の里山里海」に指定されている栄養豊富な能登七尾湾で育まれた「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。



牡蠣のガンガン焼き ＜かき小屋 のふうぞ＞

じっくりと蒸し焼きにしたカキはうま味が凝縮され濃厚な味わいに。缶に入れたまま蒸し焼きにする漁師風のガンガン焼きで提供します。



あゆ塩焼き ＜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。頭の先から尻尾まで、すべておいしく食べられます。



いかめし ＜ハルキッチン＞

北海道森町の名産品です。道内だけでなく全国的にも有名になった、素材の旨味を存分に味わうことができる逸品をご賞味ください。

発見！ふくしまお魚まつり 「常磐もの」を食べて応援！

※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。



ふくしま全部のせ丼 メガ盛り ＜かに船ふくしま 海鮮丼＞

ヒラメ、アナゴ、サーモン、生シラウオ、マグロ、ネギトロに、イクラも添えて、全7種を普通盛りの2倍の量でてんこ盛りに。



ふくしま全部のせ丼 普通盛り ＜かに船ふくしま 海鮮丼＞

普通といってもボリューム満点。「常磐もの」を食べ尽くす、今、ここでしか味わえないぜいたくな海鮮丼です。



うに貝焼き かにみそ飯丼 ＜かに船ふくしま 海鮮丼＞

かにみそを混ぜ込んだ秘伝のかにみそ飯に、いわきの郷土料理のうに貝焼きをドーン、カニの身とイクラもせたフェス限定のオリジナルメニュー。



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＞

サンマを定番の塩焼きで。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しました。定番の塩焼きで。



ほつき飯 ＜大川魚店＞

大粒で甘みの濃いホッキ貝を厳選。刻んだ身と貝から出た出汁も入れて炊いたご飯に、プリプリの身をのせた浜通り地方の自慢の郷土料理。



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。



常磐煮干し濃厚味噌 中華そば

＜麵処ひろ田製粉所＞

常磐産カナガシラの煮干し、福島産2種類をブレンドして熟成させた味噌を使い濃厚でコクのある味わいに。麺もチャーシューも福島尽くし！



福島の地酒 飲み比べセット ＜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回連続で輝いた福島の地酒を多数ご用意。飲み比べセットでご提供します。福島の魚介との相性は抜群！



ふくしまシードル2022 ＜WINERY AZUMA SANROKU＞

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、キュートな果実味とふくよかさが特徴です。

※イクラ、ウニ、カニ、ホッキ貝（一部）に福島県産以外の食材を使用しています。 ※写真はイメージです。

「食べて応援！ニッポンの幸」エリア 北海道・東北のホタテ料理を厳選

※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可能性があります。



北海道産ホタテ 食べ比べ三種丼 ＜ホタテ応援隊＞

大粒で甘味の濃い北海道産のホタテを厳選して調達。生のお刺し身、香ばしい炙り、甘ダレをからめたボイルを贅沢に食べ比べてください。



北海道産ホタテと ウニ、イクラ丼 ＜ホタテ応援隊＞

北海道産のホタテに、ウニとイクラを添えた贅沢丼。プリプリのホタテ、濃厚なウニ、プチプチのイクラがお口の中で混然一体に。



北海道産ホタテの 大鍋パエリア ＜エルトラゴン＞

エビをメインにした魚介スープに、北海道産のホタテの旨みが加わり、より濃厚な味わいに。大鍋で最大200人前を調理しご提供！



北海道産ホタテの アヒージョ ＜エルトラゴン＞

大粒のホタテの貝柱を贅沢に使用。オリーブオイルとニンニクの香り、トマトの酸味がホタテの甘味を引き立てます。



ホタテのバター 醤油焼き ＜青森県漁業協同 組合連合会＞

鮮度抜群の青森県陸奥湾産のホタテ貝焼き。プレーン味その他、青森県産ニンニク味、バター醤油味など、多数ご用意。青森県陸奥湾産のホタテをご堪能ください。

桜が咲き始める扇町公園で魚介グルメを堪能

大阪市北区の扇町公園は、JR天満駅から徒歩5分、大阪メトロ堺筋線扇町駅から徒歩からすぐに位置する都会のオアシス的な都市公園です。周辺にはオフィス街や天神橋商店街があり、休日だけでなく平日も多くの市民に親しまれています。魚ジャパンフェスが開催される3月下旬には、公園内の桜も咲き始め、お花見を楽しみながら全国各地から集まるおいしい魚介料理を堪能していただけます。



開催概要

名称	SAKANA&JAPAN FESTIVAL (魚ジャパンフェス) 2025 in 大阪・扇町公園	発見！ふくしまお魚まつり
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	2025年3月20日(木・祝) 午前10時～午後8時 21日(金) 午前10時～午後8時 22日(土) 午前10時～午後8時 23日(日) 午前10時～午後6時	※営業時間は予定
会場	扇町公園(大阪市北区)	
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を推進するとともに、地域の復興を応援	
総店舗数	約50ブース(予定)	
来場者数見込み	約7万～10万人	
入場料	無料	
会場内の購入方法	現金・電子マネー・キャッシュレス決済(ICOCA、PayPayなど)・タッチ式クレジットカード	
公式HP	https://37sakana.jp/sjfososaka/	

《報道関係の方からのお問合せ先》

SAKANA&JAPAN FESTIVAL 広報事務局(株式会社ラプレ内)

担当: 辻本・田村

TEL: 06-4708-3766 FAX: 06-6233-8778 Mail: pr@raple.co.jp