

万博記念公園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2026 in 万博記念公園
海鮮丼など出店メニュー決定！
2026年3月19日（木）～22日（日）
万博記念公園 お祭り広場

メディア内覧会：2026年3月19日（木）午前9時30分～午前10時30分

お申込みフォーム <https://forms.gle/bfkjmvGm1iw3FZ196>



SAKANA&JAPAN FESTIVAL実行委員会は、全国各地の魚介料理が堪能できる日本最大級のグルメイベント「SAKANA&JAPAN FESTIVAL 2026（魚ジャパンフェス）in 万博記念公園」（特別協賛：株式会社サンケイビル）を、2026年3月19日（木）から22日（日）までの4日間、万博記念公園・お祭り広場にて開催いたします。魚ジャパンフェスは、11月の東京・日比谷公園、2月の東京・代々木公園に続く開催で、万博記念公園では2023年以来、今回で3回目となります。姉妹イベントを合わせた累計来場者が約290万人に上る、国内屈指の食イベントが春の大阪を盛り上げます。



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マ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。今年2月に東京・代々木公園で開催された魚ジャパンフェスには4日間で約21万人が来場。これまでの累計来場者数は約290万人に上ります。大阪では2022、23年に万博記念公園（大阪府吹田市）で開催、2024、25年は会場を扇町公園に移して開催、2026年度は3年ぶりに万博記念公園での開催となります。入場料500円（小学生以下無料、万博記念公園入園料、飲食代は別途）。

《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：香川・辻本・田村

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

全国津々浦々の魚介グルメが大集合！ 魚ジャパンフェス

魚介グルメの王道！旬で新鮮な海鮮丼が勢ぞろい！

※写真はイメージです。



**ふくしま海鮮丼
全部のせメガ
〈なこそ処 ちょんまげ〉**

福島の誇り「常磐もの」を代表するヒラメや脂ののったアナゴ、刺身では希少なメヒカリを一度に堪能。さらに、小名浜海星高校の練習船「福島丸」で漁獲したマグロや、阿武隈川育ちのメイプルサーモン、彩り豊かないくらを添え、福島の海の恵みと未来への挑戦を一杯に凝縮しました。※いくらには福島産以外の食材を使用しています



**アラスカ産 紅鮭いくらと
数の子の こぼれ宝石丼
〈極洋〉**

サステイナブルな漁業で、漁獲されたアラスカ産の天然紅鮭とニシン。“紅子”と呼ばれるルビー色のいくらは、まるやかでコクのある濃厚な味わい！コリコリした良質な数の子と合わさり、海の旨味が口の中いっぱいに広がります。(※極洋のいくらを使用)



**ゴロツと！
海鮮めっちゃ盛り丼
〈どさんこ海鮮市場〉**

北海道直送の新鮮な海の幸を贅沢に盛り付けた、食べ応え抜群の海鮮丼！まぐろやサーモンやいくらを豪快に詰め込んだ一杯をぜひご堪能ください。



**釜揚げしらす丼
〈魚庭漁青連〉**

新鮮なしらすを、釜でふっくらと茹で上げました。やわらかな食感と、口いっぱいに広がる海の旨み。シンプルだからこそ分かる、本物のしらすの美味しさです。漁師こだわりの一杯でぜひ味わってください。



**マグロといくらの
贅沢わっぱ飯
〈峠のわっぱ飯 坂下〉**

ふっくら炊き上げた出汁香る炊き込みご飯の上に、彩り豊かな海の幸を豪快に盛り付けました。わっぱの香りが魚介の旨みを引き立て、ひと口ごとに海の恵みを感じられる逸品です。



**至福の甘えび丼
〈北の海老丼や〉**

新鮮な甘エビを、惜しみなくたっぷり盛りつけた贅沢な丼。ぷりっとした身を噛めば、口いっぱいに広がるとろける甘み。海の幸の美味しさをシンプルに詰め込んだ、フェス限定の至福のどんぶりです。

全国津々浦々の魚介グルメが大集合！ 魚ジャパンフェス

地元自慢の漁師飯や郷土料理、温かい鍋料理も充実！

※写真はイメージです。



ホタテバター串焼き
くどさんご海鮮市場>

北海道産のぷりぷりな大玉ホタテを3玉使用したイチオシ商品。焼き上がりの仕上げに披露される、炙りバターのパフォーマンスも必見です。



蒸し牡蠣4個×魚介たっぷり
パエリアのブースターセット
<Oyster Booster × 中目黒Pablo>

牡蠣生産者「漁師まさ」と、が会場で蒸し上げる、ふっくら濃厚な蒸し牡蠣4個と、スペイン料理の名店「中目黒pablo」が手掛ける特製魚介パエリアのセット。牡蠣の甘みと魚介ダシの深い旨味を一度に味わえる、魚フェスだけの特別コラボメニュー！



かにみそ甲羅焼き
く鳥兼>

紅ずわいがにの身と味噌を甲羅に入れ、炭火で香ばしく焼き上げた当店一番人気メニュー。冬の海の幸の濃厚な味わいをお楽しみいただけます。



鮎の塩焼き
くいろり茶屋 火処>

焼き方と塩にこだわった自慢の一品。炭火でじっくり焼き上げた鮎を、ぜひ頭から骨までまるごと丸かじりして味わってください！



越後新潟天然
のどぐろ塩焼き
くマルナカ食品>

新潟の荒波で育ったのどぐろは脂の乗りが抜群！天然物ならではの「白身のトロ」と称される贅沢な美味しさを、ぜひ焼きたてでご賞味ください。



特濃カニみそ鍋
くマルナカ食品>

新潟産の紅ズワイガニのカニみそを贅沢に使用した特製鍋。カニの旨みが溶け出した濃厚なスープは、寒い季節にぴったりの一杯です。



特選ハラミステーキ
ウニ添え
くココロ焦がれ>

旨味の濃いハラミステーキに、自家製ダレと焼いたウニを添えた贅沢メニュー。ハラミの肉感とウニの甘みが最高の組み合わせです。



焼き牡蠣
く北海道・アツマル水産>

北海道の冷たい海で育ち旨味が凝縮された真牡蠣。年間を通じて生食出荷可能な体制で育てられた、グリコーゲン豊富な濃厚な海の恵みです。



ジャンボ海鮮串
く西本商店>

肉厚イカ、大粒ホタテ、ぷりぷりエビを串打ちした特大サイズ！自家製タレで仕上げた特製串のほか、鮭ハラスや牛タン串も多彩に揃っています。



いかぼっぼ焼
くいか焼き文寿>

青森の郷土料理、ふっくらいかぼっぼ焼！甘醤油の香ばしい香りが食欲をそそる一品です。お酒のおつまみにもぴったりの味わいをどうぞ。



北海道ホタテみそラーメン
く北海道らーめん金次郎>

本場北海道のみそラーメンにホタテを贅沢に乗せた一杯。強火で炒めた野菜とチャーシューの旨みが溶け込んだ濃厚スープが自慢です。



じゃがバター痛風盛り
く移酒屋 優>

蒸したてじゃがいもにバターをたっぷり。さらに海の幸のコクを重ねた、背徳感たっぷりの極上じゃがバター。お酒のお供に最高の一品です。

全国津々浦々の魚介グルメが大集合！ 魚ジャパンフェス

地元自慢の漁師飯や郷土料理、温かい鍋料理も充実！

※写真はイメージです。



牡蠣入り広島焼き
〈お食事処 雅&
福ちゃん農園〉

蒸し焼きの広島産牡蠣を重ねた贅沢な広島風お好み焼き。キャベツの甘みと香ばしいソースが牡蠣の旨みを引き立てる、至高の一枚です。



いかめし
〈ハルキッチン〉

北海道森町の名産品にいかめしがあります。道内だけでなく全国的にも有名になったいかめし。素材の旨味を存分に味わうことができる逸品です。



サバサンド
〈D'sチーズステーキ〉

脂の乗ったサバをレモンや特製ソースでさっぱり味付けし、パンで挟んだイスタンブール名物。サバ好きも虜にする本格的なB級グルメです。



かに甲羅焼き
〈ばかうまや〉

北海道石狩市から参戦！大きなかに甲羅に具材たっぷりの海鮮を乗せた、ボリューム満点の一品です。北の恵みをぜひ一度ご賞味ください。



明石焼
〈明石焼 濱〉

卵をたっぷり使ったふわふわの生地に大タコを入れた本場の味。アツアツの生地を自家製の和風だしにくぐらせてお召し上がりください！



海鮮やきそば
〈K's Kitchen.com〉

多くのフェスで受賞歴のある実力店。モチモチの特製麺に出汁の旨みを効かせ、仕上げにシーフードを加えた深みのある味わいやきそばです。



ホタテ焼き
〈アオモリヤ〉

旨みの濃いホタテを、青森県のご当地醤油で香ばしく仕上げました。北の恵みを凝縮した、ぷりっぷりの食感と濃厚な味わいを楽しめます。



炙りマグロ
〈WIND Street Foods〉

大阪中央卸売市場より直送された新鮮なマグロを、その場で炙りたてで提供！鮮度抜群のマグロの旨みを香ばしい風味とともに楽しめます。



さんまの旨煮
〈兼由 KANEYOSHI〉

北海道産のさんまを醤油ベースで骨まで柔らかく煮付けた逸品。常温保存可能なレトルトパウチで、忙しい毎日の食卓に便利なお魚商品です。



Riesling Kabinett / Riesling Auslese
〈ヴァルオージャパン〉

店頭・ネット販売なしの「幻のワイン」を無料試飲。ブドウの果実味と爽やかな酸味が特徴の、フルティでエレガントなドイツ本場の白ワイン。



もちもちポテト
明太子マヨネーズ
〈もちもちポテト〉

長い見た目と「外はカリッ、中はもちもち」の新食感が楽しいポテト。濃厚な明太子マヨネーズが相性抜群で一度食べたら止まらない美味しさ！



濃厚バナナジュース
〈クラムバナナ〉

高糖度のバナナと牛乳のみを使用した、驚くほど濃厚でクリーミーな一杯。お食事の後やお口直しに、スイーツ感覚で楽しめるドリンクです。

全国津々浦々の魚介グルメが大集合！ 魚ジャパンフェス



ミルクソフトクリーム ＜mou×mouミルキー パラダイス＞

阿蘇のミルクを使用した濃厚で後味さっぱりなソフト。メープルやチョコ、マンゴーココ、贅沢な抹茶モンブランなど多彩なトッピングも絶品です。



しあわせバタークレープ ＜クレープにやあにや＞

外はサクッと中はふんわり、バターの香りが広がるシンプルで贅沢な一枚。「しあわせ」を包み込んだ、焼きたての優しい口どけを楽しめます。

※写真はイメージです。

※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。

太陽の塔、桜の名所 最高のロケーションで魚介料理堪能

万博記念公園は、関西圏の各方面からモノレールや車でのアクセスが抜群で、平日・休日ともにファミリーやカップルなど大勢の人で賑わう人気スポットで、桜の名所しても知られています。イベント会場には「太陽の塔」が間近に建つお祭り広場を使用。最高のロケーションで、タイミングが合えばお花見も楽しみながら魚介料理をご堪能いただけます。



名称	SAKANA&JAPAN FESTIVAL2026 (魚ジャパンフェス) in 万博記念公園
主催	SAKANA&JAPAN FESTIVAL実行委員会
開催期間	2026年3月19日 (木) 午前9時30分～午後5時 20日 (金・祝) 午前9時30分～午後5時 21日 (土) 午前9時30分～午後5時 22日 (日) 午前9時30分～午後5時
会場	万博記念公園 お祭り広場
入場料	500円 (税込) ※小学生以下無料 ※万博記念公園入場料、飲食代は別途
会場内の購入方法	現金またはキャッシュレス決済 (電子マネー、QR決済、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：香川・辻本・田村

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

<取材申込書>

SAKANA&JAPAN FESTIVAL 広報事務局（ラプレ内）担当：香川・辻本・田村 宛
※下記いずれかの方法にてお申し込みください（お申込み締め切り3月18日（水）15時）

メールアドレス：pr@raple.co.jp

FAX番号：06-6233-8778

お申込みフォーム：<https://forms.gle/bfkjmvGm1iw3FZ196>



SAKANA&JAPAN FESTIVAL 魚ジャパンフェス 2026 in 万博記念公園

メディア内覧会：2026年3月19日（木）午前9時30分～午前10時30分

会期：3月19日（木）～22日（日）午前9時30分～午後5時

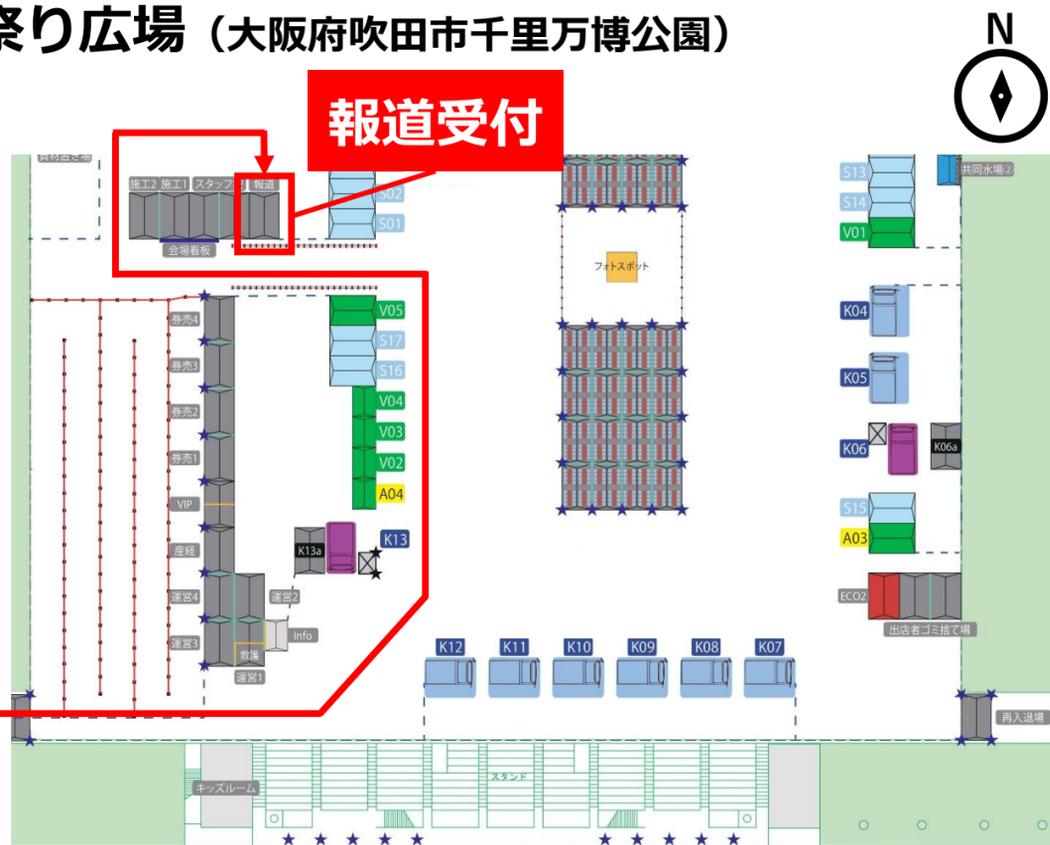
会場：万博記念公園・お祭り広場（大阪府吹田市千里万博公園）

※ご取材に際しての留意事項

- ・当日はお名刺を2枚お持ちください
- ・左記の報道受付に必ずお立ち寄りください
- ・プレスキットおよびプレスパスをお渡しします

入退場口

報道受付



※FAX・メールでお申し込みの方は下記にご記入の上、ご返信の程よろしくお願いたします。

メディア内覧会：3月19日午前9時30分～午前10時30分／受付開始午前9時

ご出席 ご欠席

上記以外の時間：20日 21日 22日

()時頃に来場予定／受付開始午前9時半～

貴媒体名：

貴社名：

掲載・放送予定日：2026年 ()月 ()日

御名前：

人数：計 ()名

ご連絡先（携帯）：

E-mail：

御撮影：スチール ムービー（ハンディ） ムービー（ENG）

備考：

●取材に関するお問い合わせ●

SAKANA&JAPAN FESTIVAL 広報事務局（ラプレ内）担当：香川・辻本・田村

TEL：06-4708-3766（当日080-5320-0773（香川）、070-6683-0628（田村）） MAIL:pr@raple.co.jp