

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 同時開催

魅力いっぱい！ふくしまフェスティバル 海鮮丼、漁師飯、スイーツも 出店メニュー決定！ 会期：2026年10月2日（金）～4日（日） 会場：万博記念公園・お祭り広場（大阪府吹田市）

SAKANA&JAPAN FESTIVAL実行委員会は、全国各地の魚介料理が堪能できるグルメイベント「SAKANA&JAPAN FESTIVAL（魚ジャパンフェス）2026 in 万博記念公園」を2026年10月2日（金）から4日（日）までの3日間、大阪府吹田市の万博記念公園・お祭り広場で開催します。魚ジャパンフェスは、東京・大阪で年3回開催している累計来場者数が295万人に上る日本最大級の魚介グルメフェスティバルです。万博記念公園では今年3月に続く開催で、開催時期を春から秋に移行し、通算4回目の開催となります。また、東日本大震災と東京電力福島第1原子力発電所事故からの復興の応援を目的とした「魅力いっぱい！ふくしまフェスティバル」（主催・魅力いっぱいふくしまフェスティバル実行委員会）を同時開催します。絶品の魚介グルメと福島グルメをお楽しみください。

イベントのポイント

◎旬で新鮮な海の幸が大集合！バラエティ豊かな絶品メニューをご用意

マグロ、サーモン、カニ、カキ、ウニ、イクラなどなど全国各地の海の幸が大集合。旬で新鮮な魚介の海鮮丼、全国各地の郷土料理や漁師飯、海鮮お好み焼きなど、バラエティ豊かな絶品魚介グルメがお楽しみいただけます。

◎「常磐もの」の海鮮丼に特産フルーツのスイーツも！福島の魅力を発信

ヒラメやノドグロなど「常磐もの」と呼ばれる福島県産の魚介の海鮮丼のほか、パッションフルーツやバナナなど特産フルーツを使ったスイーツをご用意。福島の魅力を発信し、おいしく食べてもらうことで、復興を応援します。

◎グルメだけじゃない！音楽ライブやお笑いステージ、ビンゴ大会、ふわふわ遊具も

特設ステージでは、音楽ライブや若手芸人によるお笑いステージのほか、豪華景品が当たるビンゴ大会も実施。子供たちに大人気の「ふわふわ遊具」も登場。家族みんなで大満足の日をお過ごしいただけます。



魚ジャパンフェス

累計来場者約295万人 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。2025年度は3会場で、約41万人が来場し、累計来場者数は約295万人に達しました。大阪では2022年に万博記念公園で初開催し、26年3月に続く開催で、開催時期を春から秋に移行し、今回で4回目の開催となります。

魚ジャパンフェス 注目トピックス

※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

社名変更記念！Umiosが魚ジャパンフェス初出店 自信の厳選魚介を海鮮丼、海鮮焼きそばに



Umios海鮮丼



Umios海鮮焼きそば



Umiosおつまみ盛り合わせ

今年3月にマルハニチロから社名変更した「Umios」（ウミオス）が、魚ジャパンフェスに初出店します。水産最大手の同社が持つ世界的なネットワークとバイヤーの目利きで自信をもって調達した魚介の海鮮丼や海鮮焼きそばをお届けします。「Umios海鮮丼」は、鮮度抜群のカンパチ、品質と食感にこだわったサーモン、自社製のマグロたたき、エビ担当バイヤーが選びに選び抜いた赤エビをぜいたくに盛り付けました。「Umios海鮮焼きそば」は、自社工場で小麦粉から製麺した焼きそばに、目利きの水産担当者が調達したエビやイカのシーフードを合わせました。おつまみの盛り合わせもご用意。社名変更を記念したフェスオリジナルメニューをぜひこの機会にお楽しみください。

不動の`名物メニュー、豪快にこぼれ落ちる海の宝石 アラスカ産紅鮭いくらと数の子のこぼれ宝石丼



魚ジャパンフェスの不動の名物メニューが「アラスカ産紅鮭いくらと数の子のこぼれ宝石丼」。水産大手の極洋が提供する、100%天然で、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イクラは、ルビー色に輝き、濃厚でコクのある味わいが特徴。黄金色に輝くアラスカ産の良質な数の子を合わせることで、まるで宝石箱のような輝きを放ちます。数の子のコリコリした食感とイクラのプチプチ感が織りなす海の旨味が、口いっぱい広がる`魚卵好き`にはたまらない贅沢な一品です。掛け声とともに、下皿にまで豪快にこぼし落とすパフォーマンスとともに楽しみください。

※写真はイメージ

魅力いっぱい！ふくしまフェスティバル 「常磐もの」にスイーツも おいしく食べて復興を応援



親潮と黒潮がぶつかる福島県沖は、エサが豊富で、「常磐もの」と呼ばれる脂ののったおいしい魚介の宝庫。沿岸の浜通り地方は、東北では温暖な気候を生かし、パッションフルーツやバナナ、キウイといったフルーツの栽培も盛んです。そんな福島の魅力を発信し、東日本大震災と原発事故からの復興応援を目的に、「魅力いっぱい！ふくしまフェスティバル」を初開催します。これまで魚ジャパンフェスと同時開催してきた「発見！ふくしまお魚まつり」をパワーアップ。「常磐もの」だけでなく、特産フルーツを使ったスイーツも楽しんでいただけます。おいしく食べて福島の復興を応援してください。

魅力いっぱい！ふくしまフェスティバル 注目トピックス

※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。※イクラとウニ、バナナ（一部）に福島県産以外の食材を使用しています。

自慢の「常磐もの」を贅沢にてんこ盛り 〆白身のトロ、ノドグロを大阪開催では初めて提供



ノドグロ炙りとメヒカリ刺し入り
ふくしま全部のせ丼



ノドグロ炙りとヒラメ漬けとえんがわ丼



常磐マグロ刺し&漬けと
福島丸ネギトロ丼

福島・いわきの飲食店「なごそ処ちゃんまげ」ブースの目玉メニューが、「ノドグロ炙りとメヒカリ刺し入りふくしま全部のせ丼」。〆白身のトロ、と呼ばれるノドグロ、ほとんど地元でしか出回らないメヒカリ刺し、甘みの濃いヒラメ、脂ののったアナゴ、本マグロの幼魚のメジマグロ、いわき市の福島県立小名浜海星高校の生徒たちが練習船「福島丸」で獲ったマグロのネギトロと、福島自慢の「常磐もの」をぜいたくにてんこ盛りにしました。ノドグロ炙りとヒラメ漬けにコリコリとしたヒラメのえんがわを添えた「ノドグロ炙りとヒラメ漬けとえんがわ丼」と、メジマグロ刺しと漬け、ネギトロを盛った「常磐マグロ刺し&漬けと福島丸ネギトロ丼」もご用意。今回、イベント開催時期が春から秋に変更になったことで、「常磐もの」のノドグロを大阪開催では初めて提供できるようになりました。



うに貝焼き



ノドグロ入りあら汁

「うに貝焼き」は、貝殻にウニを山盛りにして蒸し焼きにした福島・いわきの郷土料理です。香ばしい風味と甘みが口いっぱいに広がります。海鮮丼に使用したノドグロなど「常磐もの」のアラを使った、めったにお目にかかれない「ノドグロ入りあら汁」もご用意しました。

福島の桃の甘味とベーコンの旨味がベストマッチ 南相馬の人気石窯本格ピザキッチンカーが大阪初出店



福島桃とベーコンの黒胡椒仕立て

福島県南相馬市の人気石窯本格ピザキッチンカー「PIZZA BRAVO」（ピザ・ブラボー）が大阪初出店。「福島桃とベーコンの黒胡椒仕立て」は、白桃のやさしい甘みとベーコンのうま味、仕上げの黒胡椒がアクセントのクセになる一枚。地元産の釜揚げシラスを使った「しらすのチチニエッリ」も。

※写真はイメージ

魅力いっぱい！ふくしまフェスティバル 注目トピックス

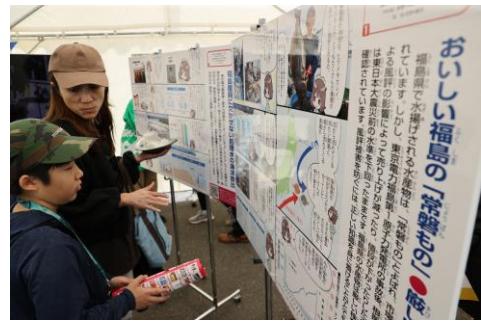
※出店店舗、メニューは変更になる可能性があります。水揚げ状況等によっては産地や食材が変わる可能性があります。※イクラとウニ、バナナ（一部）に福島県産以外の食材を使用しています。

「常磐もの」ヒラメを回転寿司で無料試食提供！ 「福島の今」を学び、クイズに答えてチケットをゲットしよう



常磐ものヒラメ寿司

「常磐もの」ヒラメのクルクル回転寿司大試食会
「知って、学んで、行ってみよう！ふくしま」ブースでは、「常磐もの」の代表格であるヒラメの握り寿司を、会場の特設回転寿司ブースで無料試食提供します。「常磐もの」のヒラメは、上質な脂がのり、旨味が濃いのが特徴。厳選したヒラメをピチピチのお刺し身と、旨味を引き立てる漬けで食べ比べていただきます。10月2、3日の2日間、各日2回で計1000食を振る舞います。

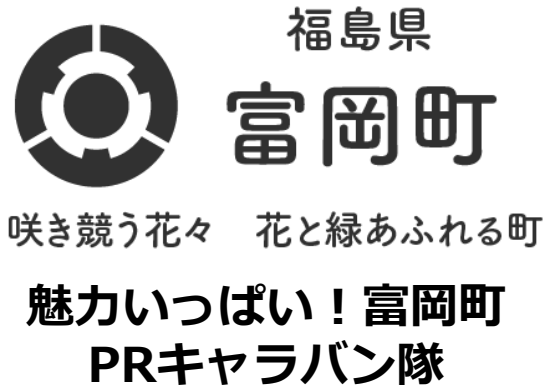


「福島の今」を学ぶ展示ブース

クイズで学ぼう！なるほど！ふくしま

福島の復興の歩みのほか、放射線やALPS処理水、除去土壌の復興再生など「福島今」を学ぶことができるパネルを展示。クイズとアンケートに答えると、「魅力いっぱい！ふくしまフェスティバル」の各ブースで使えるチケットが当たるガラポン抽選に挑戦できます。楽しく学んで、おいしい福島グルメを堪能してください！

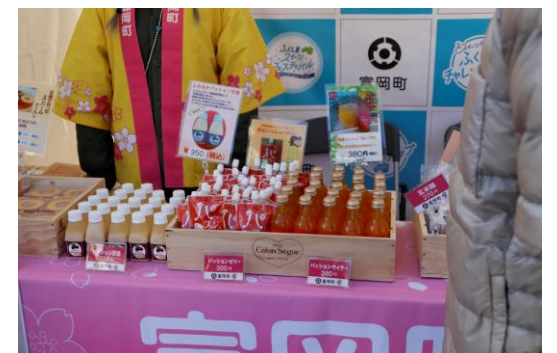
富岡町のパッションフルーツ、広野町のバナナをスイーツに スイーツ甲子園ふくしまチャレンジカップ最優秀賞高校生が考案



モンブラン・パッション



めひかり `果実、チョコ`
富岡パッションフルーツ



富岡町の特産品

「魅力いっぱい！富岡町PRキャラバン隊」ブースでは、スイーツ作りのコンテスト「スイーツ甲子園ふくしまチャレンジカップ」（2023年度）で、富岡町の特産品のパッションフルーツ部門の最優秀賞「富岡町賞」に輝いた高校生と審査員のパティシエ・シマ（東京都千代田区）オーナーシェフ、島田徹さんがコラボして考案した「モンブラン・パッション」を販売します。パッションフルーツの甘味と酸味を最大限に生かし、栗、バニラアイスとのコンビネーションが抜群のモンブラン風スイーツです。島田シェフ監修で開発したお土産品「めひかり `果実、チョコ` 富岡パッションフルーツ」や富岡町の特産品を販売するマルシェブースも。



パフェバナヌ



バナボー



広野町の特産品

「魅力いっぱい！広野町PRキャラバン隊」ブースでは、スイーツ作りのコンテスト「スイーツ甲子園ふくしまチャレンジカップ」（2024年度）で、広野町の特産品のバナナ部門の最優秀賞「広野町賞」に輝いた高校生と、審査員の「PALACE HOTEL TOKYO」シェフショコラティエ、小林美貴シェフがコラボして考案した「パフェバナヌ」を販売します。広野町のバナナ「綺麗」の甘さと香りを引き立てるミルクチョコレートを使い、クリーミーな食感に仕上げました。小林シェフ監修で開発したお土産品「バナボー」や広野町の特産品を販売するマルシェブースも。

※写真はイメージ

全国津々浦々の魚介グルメが大集合！ 「魚ジャパンフェス」メニュー紹介

地元自慢の漁師飯や郷土料理、温かい鍋料理も充実！



めぐみ水産
くうなぎマウンテン>

ふっくら香ばしい鰻を、食べ歩きしやすいカップに詰め込みました。いろんな魚グルメを楽しめるフェスだからこそ、ちょっとずつ楽しめるサイズに！見た目にも楽しい一品です。



能登かきガンガン焼き
く三次水産/牡蠣養殖場>

殻付き牡蠣貝を一斗缶に入れて火にかけて蒸し焼きにします。何も味漬けしなくても日本海の磯の香りと熱々のプルプルとした食感をお楽しみください。



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！



海鮮串
くいろり茶屋 火処>

焼きたての香ばしい香りと、口の中で噛むほど広がる海鮮の旨み。片手で気軽に楽しめます！エビ・イカ・ゲソ・つぶ貝など、好きな一本を見つけてください。会場で焼きたてをご用意してお待ちしています！



ガーリックシュリンプ
くinoshika kitchen>

ニンニクの香りがたち、ぷりっぷりのえび！付け合わせの具材がえびをさらに際立たせます！



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。



ホタテバター焼き
く噴火湾亭>

噴火湾の旨味を濃縮！プリプリとしたホタテの旨味とバターの風味、香ばしい醤油の香りが食欲をそそる一品です。



フライドシュリンプ
くフライドキッチン
Deli Deli>

フライドシュリンプは、大人気の3種類のフレーバーからお選びいただけます。大粒カキフライは、説明いらずの旨味濃縮カキフライです。



いかぽっぽ焼
くいか焼き文寿>

香ばしく焼き上げたイカの旨味と、食欲をそそる醤油の香りが楽しめるイカぽっぽ焼きです。お酒のおつまみにもぴったりの味わいをどうぞ。



海の蝦夷六種
く北の蝦夷グルメ>

大阪名物たこ焼きにも引けを取らない、北海道の味覚を楽しむ「北海道蝦夷焼き」。ホタテ、つぶ貝、筋子、カニ、エビ、数の子など、北海道のうまいもんを包み込んだ、具材豊富な一品です。ぜひご賞味くださいませ。



痛風じゃがバター
く海宝じゃがバター>

ホクホクのじゃがバターに、ウニ・いくら・塩辛を豪快に全部乗せ！濃厚なウニ、プチプチ弾けるいくら、旨みたっぷりの塩辛が、バターのコクと相性抜群。海の幸をこれでもかと詰め込んだ、背徳感MAXの贅沢じゃがバターです！

※写真はイメージです。

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！



牡蠣入り広島焼き
＜MIYABI＞

ふっくらと蒸し焼きにした広島産の牡蠣を、層の重なりが美しい広島風お好み焼きに。キャベツの甘みとソースの香ばしさが、牡蠣の旨みを引き立てます。広島名物の贅沢な一枚をご賞味ください。



海鮮小籠包
＜海鮮宝包＞

もちもちの皮に旨みたっぷりの餡を包み込み、海の幸を贅沢に合わせた特製小籠包。ひと口頬張れば、溢れ出すジューシーな肉汁と海鮮の旨みが口いっぱいに広がります。熱々で楽しむ、ちょっと贅沢な新感覚小籠包をぜひご堪能ください！



極上 焼きタラバガニ
＜蟹大将＞

肉厚でプリプリのタラバガニを、豪快に香ばしく焼き上げました！ひと口頬張れば、タラバガニならではの濃厚な旨みと甘みが口いっぱいに広がります。焼きたてだからこそ味わえる香ばしさとジューシーな身を楽しめる、蟹大将自慢の贅沢な逸品です。



蒸し牡蠣
＜Oyster Booster!!!＞

関西が誇る、大ぶりの獲れたて牡蠣を贅沢に蒸し牡蠣でご提供します。牡蠣の身が最高な状態でお召し上がりいただけるように、蒸し時間の研究を重ね、口に入れた時に広がる牡蠣の旨味を是非ぜひご堪能ください。



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！



海鮮あんかけチャーハン
＜BASE＞

海鮮の旨みたっぷりの自家製あん。とろ〜り熱々あんとパラパラチャーハンの相性が抜群の一品となっております。



愛知特産 メヒカリの唐揚げ
＜ナカタノサカナ＞

愛知県特産の骨まで食べられるふっくらとした身のメヒカ리를唐揚げにしました。次々と食べてしまい気づけば無くなってしまふ美味しさです。



淡路島海鮮玉ねぎ焼きそば
＜淡路島玉ねぎ焼きそば＞

甘くてジューシーな淡路島玉ねぎに、プリプリの海鮮をたっぷり。もちもちした麺とソースが絡む、贅沢なご当地焼きそばです。



大輪田海鮮丼
＜天然地魚 糸谷水産＞

僕たち漁師が自分達で獲ってきた地魚を使用して作った海鮮丼に、漁師自家製の魔法ダレをかけて食べる海鮮丼は絶品！ぜひご賞味ください！



北海道産 タコザンギ
＜マルタカ水産＞

北海道産ミズダコを使用した北海道名物タコザンギ！ぷりぷりの食感と旨味が凝縮した最高のタコザンギをぜひご賞味ください！



イクラ盛り牛たん丼
＜風炎＞

肉好きも海鮮好きも必見！香ばしく焼き上げた牛タンの旨みに、ぷちゅと弾ける濃厚なイクラを贅沢にたっぷり。ひと口頬張れば、牛タンのジューシーな旨み×イクラの濃厚な味わいが口いっぱいに広がる至福の一杯です。「お肉も海鮮も、どっちも食べたい！」そんな欲張りなあなたにぴったり。見た目のインパクトも抜群！贅沢なコラボをお楽しみください！！



at鮪丼
＜at鮪＞

クセの少ないさっぱりした赤身、脂の甘味が味わえる中トロ、口の中でとろける大トロが一度に味わえる丼です。是非ご賞味くださいませ。

※写真はイメージです。

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！



贅沢とろサーモンのタルタル チーズサンド

＜D'sフィッシャーマンズワーフ＞

香ばしく焼き上げたパンに旨味たっぷり脂が乗ったとろサーモンを挟み、トマトや玉ねぎなどと一緒にレモンやハーブソルトで味付けし、最後に特製タルタルソースと濃厚チーズで仕上げた、最高に美味しい組み合わせ！！やみつき間違いなしの絶品サンドをぜひ召し上がってください。



雲丹・黒トリュフビーフサンド ＜OHANABATAKE＞

濃厚な雲丹に、黒トリュフを合わせてサンドしました。相性の良い2つの食材を贅沢に使っています。ぜひ一度お召し上がりください！



釜揚げしらす丼 ＜魚庭漁青連＞

大阪湾で獲れた新鮮なしらすを、水揚げ後すぐに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。



三崎港直送 天然鮪ハラモステーキ ＜三浦三崎 海南亭＞

マグロ一匹全体から3～5%しか取れない超希少部位の【ハラモ】を豪快にステーキにしました！ハラモ特有の上質な脂の旨味を最大限に引き出しています。特製ダレが絡んだジューシーな味わいをぜひご堪能ください。



極み軍艦盛り ＜軍艦大将＞

ウニ・いくら・タラバガニ・ネギトロ・サーモン。人気の海鮮5種を一度に味わえる、軍艦大将自慢の豪華盛り！海の幸を贅沢に盛り込んだ、まさに“極み”の一皿をご堪能ください。



ケサディーヤ 海老アボカド ＜ビックダイナー＞

メキシコのファストフード『ケサディーヤ』です。トルティーヤにたっぷりのチーズと海老やツナ等のシーフードを挟んで焼き上げます。熱々出来立ての美味しいケサディーヤを是非お召し上がりください。



ASO MILKプレミアム ソフトクリーム

＜mou×mouミルキーパラダイス＞

熊本・阿蘇の牧場直送の濃厚なのにサッパリの新食感ソフトクリーム。店主が全国のソフトクリームを300種類以上食べ歩いて“一番美味しい”と思ったソフトクリームです。ぜひ一度ご賞味ください。



つぶより野菜 ＜カゴメ＞

カゴメ選りすぐりの6種の国産野菜を丁寧に搾ってつくりあげた、特別な野菜ジュースです。



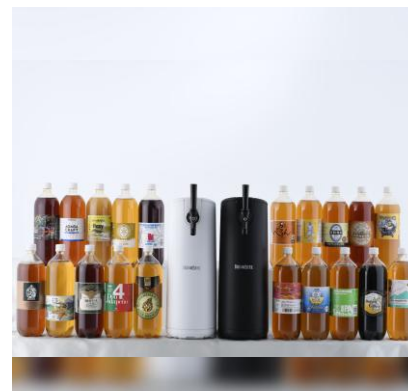
さんまの旨煮 ＜兼由 KANEYOSHI＞

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、フルーティでエレガントなドイツ本場の白ワイン。



ビールサーバー ＜DREAMBEER＞

プロ仕様の家庭用本格ビールサーバーで全国のブルワリーとご家庭をつなぎ、バラエティに富んだ味わいと新しいビール体験をお届けします。



ウォーターサーバー ＜PREMIUM WATER＞

インテリアにも合うおしゃれなデザインから高機能なものなどラインアップしており、お客様のライフスタイルに合わせてお選びいただけます！

※写真はイメージです。

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、アクセスも良く、四季折々の自然が楽しめる関西屈指の人気お出かけスポットです。会場となる「太陽の塔」を臨むお祭り広場は開放感バツグン！行楽シーズンにぴったりの10月開催となり、爽やかな秋空の下で最高のロケーションとともに全国の魚介グルメをお楽しみいただけます。



開催概要

名 称	SAKANA&JAPAN FESTIVAL（魚ジャパンフェス）2026 in 万博記念公園 同時開催 魅力いっぱい！ふくしまフェスティバル	
主 催	SAKANA&JAPAN FESTIVAL実行委員会 魅力いっぱい！ふくしまフェスティバル実行委員会	
開催日時	2026年10月2日（金） 3日（土） 4日（日）	午前9時30分～午後5時 午前9時30分～午後5時 午前9時30分～午後5時 ※営業時間は予定
会 場	万博記念公園・お祭り広場（大阪府吹田市）	
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、福島復興を応援	
総店舗数	約50ブース（予定）	
来場者数 見込み	約5万～7万人	
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・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/sjfesosaka/	

《出店希望などのお問合せ先》

SAKANA&JAPAN FESTIVAL実行委員会事務局 担当：小軽米、比留間
TEL：03-6811-1135 平日10時～18時 Mail：info@jffes.com

《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・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・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10月1日（木）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/7HrqRVLaqaaBCs9j6>



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10月2日（金）午前9時30分～午前10時30分

会期：10月2日（金）～4日（日）午前9時30分～午後5時

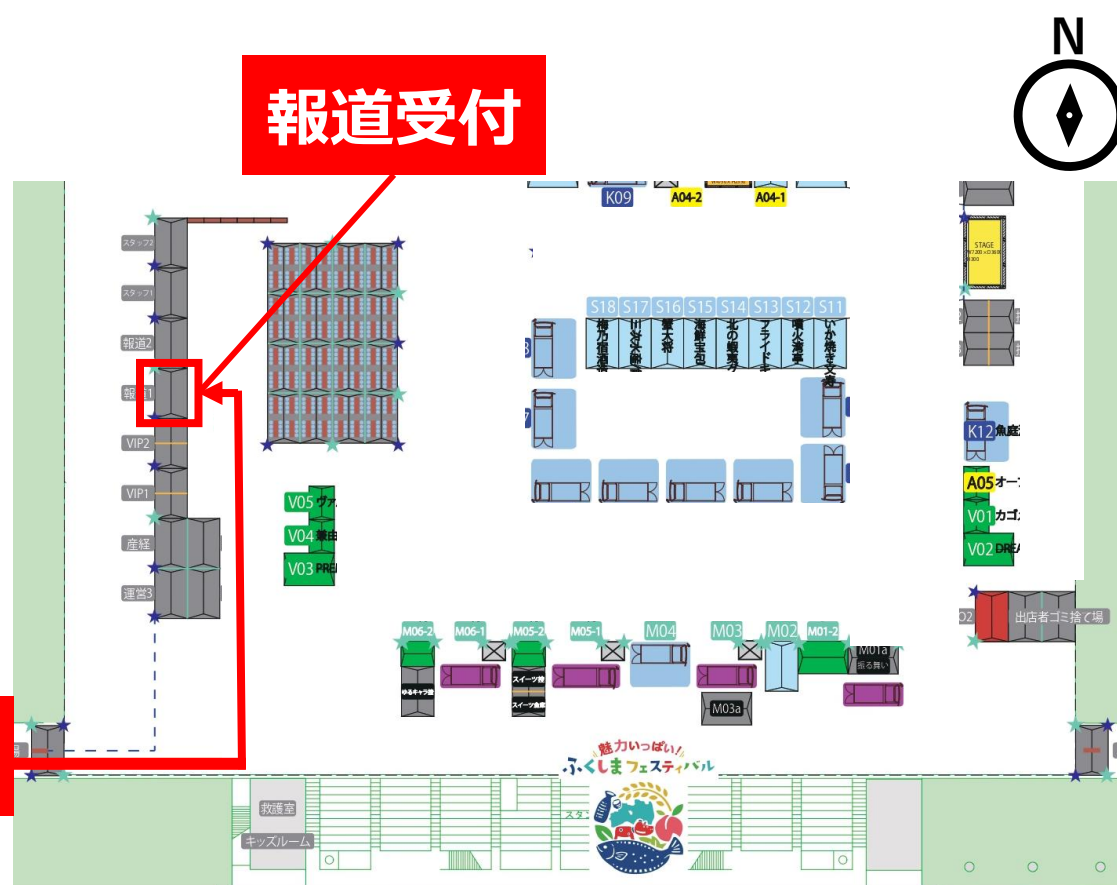
会場：万博記念公園・お祭り広場（大阪府吹田市千里万博公園）

※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

報道受付

入退場口



※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ひいたします。

メディア内覧会：10月2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：☐3日 ☐4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・田村

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