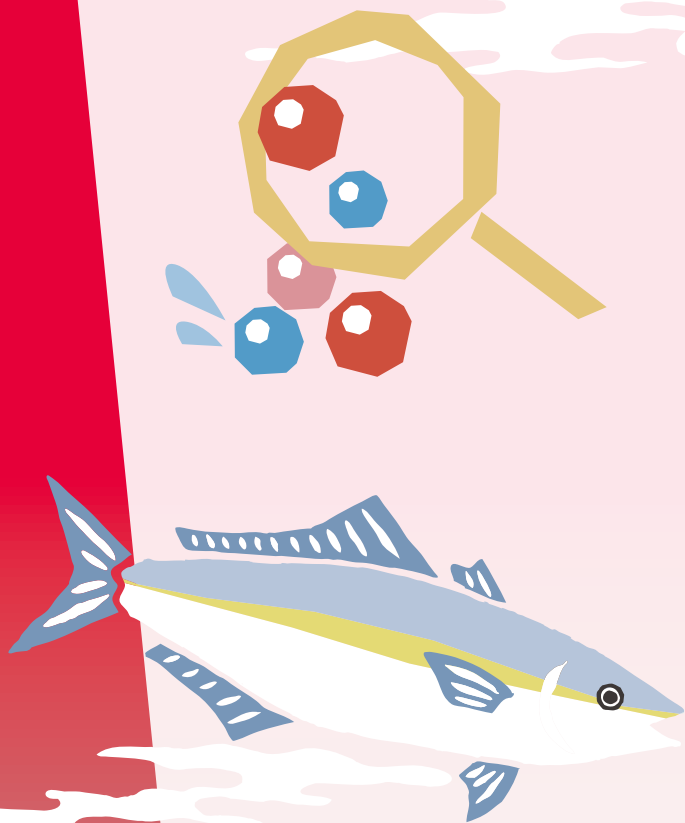


最終回  
Final

# 江戸豊洲祭

TOYOSU  
EDOSAI



福島“まるごと魚まつり”

in 豊洲

福島県特産の水産物について  
ふるまいや販売を実施します

15日 金 11時～15時

16日 土・17日 日 10時～15時

@江戸前場下町

## 来場者限定

豊洲 千客万来開業  
カウントダウンキャンペーン!  
豊洲江戸祭の様子をSNSに  
投稿して、プレゼントをGET!!

キャンペーンブースにて、「#豊洲江戸祭」  
「#豊洲千客万来」のハッシュタグ  
をつけた投稿を表示することで、豊洲  
市場の美味しい果物をプレゼント!

※景品交換場所:ミチノテラス豊洲内  
キャンペーンブース  
※景品が無くなり次第終了



2023年12月16日 土・17日 日

※日曜日は江戸前場下町のみ開催

江戸前場下町 土 日

東京都江東区豊洲6-3-12 / 新交通ゆりかもめ「市場前駅」徒歩1分  
9:00-15:00

ミチノテラス豊洲 土

(メブクス豊洲・ラビスタ東京ベイ)

東京都江東区豊洲6-4-34・40 / 新交通ゆりかもめ「市場前駅」北口直結  
10:00-15:00

主催: 東京都中央卸売市場

公式HPはこちら ▶  
<https://toyosu-edosai.com>



駐車場はありませんので、ご来場の際は公共交通機関をご利用ください

TokyoTokyo



**来場者限定** 豊洲 千客万来開業カウントダウンキャンペーン! 豊洲江戸祭の様子をSNSに投稿して、プレゼントをGET!!  
 キャンペーンブースにて、「#豊洲江戸祭」「#豊洲千客万来」のハッシュタグをつけた投稿を表示することで、豊洲市場の美味しい果物をプレゼント!

豊洲 千客万来の  
開業に向けたPRを実施!

**豊洲 千客万来PRブース**

来年2月1日にオープンする豊洲 千客万来のPR動画放映とチラシ配布。  
ポップコーンのプレゼントを行います!



**ステージイベント**



**土 砂村囃子 | 祭り囃子** 11:30~ / 13:30~  
江戸近辺の祭囃子のひとつ。大太鼓1、締太鼓2、篠笛1、鉦1で演奏。富賀岡八幡宮をはじめ、江東区内神社の祭礼、祝儀の場などで演奏されている。

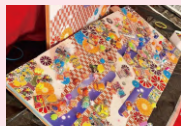


**土 渋谷画劇団 | 紙芝居** 12:30~ / 14:30~  
2024年2月、豊洲市場場外にオープン予定の「豊洲千客万来」の魅力を、オリジナルのクイズ紙芝居を使って楽しく分かりやすくお伝えします!

**賑わいコーナー**



**土 だるま絵付け | ワークショップ**  
福島県白河市の工芸品であるカラフルなだるまに自由に絵を描いて、新しい年に向け、願いを込めた記念品を作ろう。



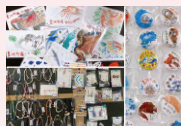
**土 縁日**  
射的、輪投げ、ワクワクパンチBOXなどの縁日をお楽しみあれ!



**出店ブース**



**土 日 おさかな塗り絵コーナー**  
(NPO法人築地魚市場銀麟会)  
ぬり絵をしながらおさかな博士に! まぐろ、サメ、クジラ、魚全般の4種類をご用意。 ※館内にて実施



**土 日 就労継続支援B型事業所レインボーホーム**  
ホームのメンバー全員で作成した豊洲市場や、現代アニメなどをイメージした缶バッジ、缶マグネット、ポストカードなどの販売。 ※館内にて実施

**キッチンカー**



**土 浅草琥珀堂**  
わらび餅等わらびスイーツ



**土 OGU MOGU\_cafe**  
カフェめしやくロップルなど



**土 日 めぐみキッチンカー**  
たこ焼きや小籠包、ドリンク類



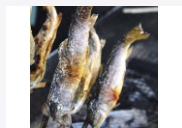
**日 Saten Proust**  
コーヒーや軽食



**日 ロコキッチン**  
北海道産の素材を使用した、豚まんやスープ等



**福島“まるごと魚まつり” in 豊洲 金 土 日**  
福島の海の恵み・川の恵みを、東京の皆さんへお届けいたします!



**イワナの塩焼きのふるまい**  
福島県は山間部が多く、その山あいを流れる川の恵みも豊富な地域。そんな豊かな自然で育ったイワナを塩焼きでお楽しみください。



**鮎の塩焼きの販売**  
福島県から茨城県にかけて流れる久慈川は、八溝山の山麓を源とし、鮎釣りのメッカとして名を馳せています。清涼な川に育まれた鮎は絶品です。



**鮭珍味のプレゼント**  
震災前、国内でも有数の鮭捕獲数を誇る木戸川。産卵のため栄養を蓄え木戸川に上る鮭は、程良い脂がのっており、身も綺麗な赤身で秋鮭本来の旬の味を楽しめます。



**鯉ここの販売**  
郡山の鯉は、臭みがなく、みずみずしく、脂乗りも良いのが特徴です。そんな鯉と豆腐、ネギなどを煮込み、味噌で味付けした伝統の「鯉こく」を販売します。



**ワカサギ甘露煮のプレゼント**  
湖水が澄んだ松原湖のワカサギは、身が透き通るほど美しく、東京築地市場で高値が付いた程の高級魚。そんなワカサギを甘露煮にしました。卵の食感が楽しい一品です。



**ワカサギ唐揚げの販売**  
裏磐梯の松原湖は、全国各地から釣り客が訪れるワカサギ釣りの聖地。釣りたてのワカサギを唐揚げや天ぷらにして味わうのも楽しみの一つですが、そんな地元でしか食べられない美味をお届け。



**鯉の角煮のプレゼント**  
福島県郡山市は、鯉の生産量・市町村別 全国1位の生産量。そんな鯉を使った代表的な郷土料理の一つが「鯉の旨煮」。鯉の内蔵、鱗、骨まで無駄なく美味しくいただけます。



**海産物の販売**  
福島は、黒潮と親潮が交わる潮目の海。豊かな海で獲れる魚は「常磐もの」と呼ばれ、高い評価を得てきました。そんな福島美味しい海産物をお届けします。

**豊洲 千客万来は2024年2月1日開業!**