

今回訪れたエリアは、うつくしま「福島」。
山・川・海、自然環境に恵まれた
福島の豊かな食文化が育んだ、
個性的な食材達と
エビスの出会いに感謝。



あぶくまがわ
阿武隈川
メイプルサーモンの
レアカツ

●おすすめマリアージュ

琥珀エビス
プレミアムアンバー

あいづじどり
会津地鶏のたまごアイス

●おすすめマリアージュ

エビス プレミアムブラック

あぶくまがわ
阿武隈川
メイプルサーモンと
クリームチーズの
塩昆布マリネ

●おすすめマリアージュ

エビス
プレミアムエール

あいづじどり
会津地鶏焼き

～山椒ポン酢とともに～

●おすすめマリアージュ

エビス マイスター

会津地鶏

500年以上前から会津の豊かな
自然と人々の努力によって生まれた
会津地鶏。純粋種よりも大型で肉質
もよく、コク・うま味に優れ、素材の
良さを生かした料理に最適です。



阿武隈川メイプルサーモン

福島県西白河郡西郷村「林養魚場」にて、品種
改良と養殖方法や餌の追求によって作り出した
純国産の大型トラウトです。自然に近い条件下で
生育する事で、脂がのって身が締まり、臭みも
ほとんどないのが特徴です。



麓山高原豚

福島県川俣町と田代町旧岩城町の境にある麓山の種豚生産
農場で生まれた肉豚を銘々化したことにより「麓山高原豚」と命名
されました。「ランドレース種」「大ヨークシャー種」「デュロック種」の
三種の豚を組み合わせた三元豚で、肉質が柔らかく、ジューシー
で臭みが少なく脂肪がたっぷりに入っているのが特徴です。

●おすすめマリアージュ

エビスビール



鈴木農園 生なめこ

通常の栽培なめこより低温で
じっくり栽培をして、歯ざわり
のよい軸足の部分を長く太く
育てたなめこです。

●おすすめマリアージュ

エビス プレミアムエール

はやま こうげん どん
麓山高原豚の蒸し焼き～山椒ポン酢と会津高原辛し味噌のせ～

なごぎ
鈴木農園のなめこと長葱の塩辛アヒージョ