

2023年8月31日  
23025

## エビスと日本の地場食材が織りなす一期一会のマリアージュ 『福の神につぼん食探訪 in 福島』 エビスバーが福島県産食材を使用した料理フェアを実施

株式会社サッポロライオン（本社・東京都中央区、社長・三宅祐一郎）は、サッポログループの地域創生活動の一環として、全国のYEBISU BAR（エビスバー）24店舗にて、福島県産食材を使用した料理フェア『福の神につぼん食探訪 in 福島』を2023年9月1日（金）～10月31日（火）の期間限定で開催します。



個性豊かな樽生エビスの味わいに合わせた料理で「エビスと料理のマリアージュ」の世界を提案するYEBISU BARが、自然環境に恵まれた“うつくしま”福島で出会った県産食材「阿武隈川メイプルサーモン」「会津地鶏」「麓山高原豚」「鈴木農園 生なめこ」を使用した料理で、エビスとにつぼんの食の魅力をお届けします。

### 【実施店舗】 全国のYEBISU BAR 24店舗

店舗一覧：<https://www.ginzalion.jp/event/2023/09/yebisu-fukushima.html>（9月1日10時公開）

※霞が関コモンゲート店、YEBISU BAR STAND 恵比寿ガーデンプレイス店は実施対象外です。

### 【販売期間】 2023年9月1日（金）～10月31日（火）

※商品によっては各店の在庫状況により早期終売の場合がございます。あらかじめご了承ください。

## 商品紹介



阿武隈川メイプルサーモンのレアカツ

1,320円

衣をまとわせ、絶妙に火入れしたレアな状態でご提供します。塩と山葵でシンプルに、素材のおいしさをお楽しみいただけます。



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

748円

脂がのった弾力のある阿武隈川メイプルサーモンをマリネしました。しっとりチーズと塩昆布がサーモンのうま味をさらに引き立てます。



### 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つくり出された、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ことで脂がのって身が締まり、臭みもほとんどないのが特長です。



### 会津地鶏焼き～山椒ポン酢とともに～

1,738 円

「会津地鶏」をシンプルに焼き上げました。鰹と昆布のうま味にぶどう山椒が足された、会津高砂屋の「山椒ポン酢」が、素材の持ち味を引き出します。



### 会津地鶏のたまごアイス

528 円

会津地鶏の卵黄のみが使用されている、天然の黄色が鮮やかで、卵の濃厚な風味とまろやかさが特長のアイスです。



### 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。



### 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～ 858 円

肉質が柔らかく、ジューシーであっさりとした麓山高原豚を蒸し焼きにしました。創業 100 年の老舗・会津高砂屋の「会津高原辛し味噌」と「山椒ポン酢」を合わせた、福島を感じる一皿。



### 鈴木農園のなめこと長葱の塩辛アヒージョ

979 円

なめこの風味がオリーブオイルに溶け込んだ、香り高いアヒージョに仕上げました。塩辛がアクセントとなりビールが進みます。



### 麓山高原豚

福島県川俣町と旧東和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3種の豚を組み合わせた三元豚で、肉質が柔らかく、ジューシーで脂肪があっさりしているのが特長です。



### 鈴木農園の生なめこ

通常のなめこより低温でじっくり栽培をして、軸足の部分を長く太く育てた歯ざわりのよいなめこです。

※本リリース掲載価格はすべて税込価格です。

※商品によっては各店の在庫状況により早期終売の場合がございます。あらかじめご容赦ください。



**JOY OF LIVING  
WITH BEER**

～ずっと変わらない、生きている喜びをビールとともに。～

以上

この件に関するお問い合わせは、下記までお願いいたします。

報道関係の方	営業統括部（広報担当） TEL：03-6264-6037 / E-mail：sln.kouhou@sapporo-lion.com
一般の方	お客様相談窓口 TEL：0120-848-136