

## エビスとお届けする徳島県の食の魅力！ 『福の神につぼん食探訪 in 徳島』 全国のYEBISU BARで徳島県の名産品を使っ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）」（一部店舗を除く）にて、徳島県の食材を使用した料理フェア「福の神につぼん食探訪 in 徳島」を2025年3月1日（土）～4月30日（水）の期間限定で実施します。



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では、外食を通じて地場食材の魅力を広げる地域創生活動として、都道府県とコラボレーションし、エビスと日本の食の多彩な楽しみ方を提案するフェアを実施しています。今回は徳島県で出会った個性あふれる食材を使用した「福の神につぼん食探訪 in 徳島」を期間限定で開催します。

取り扱う食材は、地鶏の年間出荷羽数全国1位の「阿波尾鶏（あわおどり）」や生産量全国1位のすだちの果皮を添加した飼料で育った「すだちぶり」などの農畜産物や水産物です。コクがあり身の締まった「阿波尾鶏の塩焼き」やさっぱりとした味でくさみのない「すだちぶりのたたき」、「徳島名物 フィッシュカツ&なると金時フライ」など、全9品（※）をお楽しみいただけます。

料理の撮影には、徳島の伝統工芸品である阿波和紙と、徳島でつくられる天然藍染料「阿波藍」で染められた藍染の風呂敷を使用し徳島の風情を添えました。

当社は本フェアを実施することで、徳島県のさらなる活性化に貢献できることを願うとともに、今後も生ビールと料理の多様な楽しみ方を提案してまいります。

（※）料理8品、ビヤカクテル1品

### 【実施店舗】全国のYEBISU BAR 24店舗

※「YEBISU BAR STAND 恵比寿ガーデンプレイス店」は実施対象外です。

※「YEBISU BAR 札幌アピア店」「YEBISU BAR 新宿店」では一部メニューを限定して販売します。

### 【販売期間】2025年3月1日（土）～4月30日（水）

※商品によっては食材の仕入れ状況により販売を中断、また早期終売する場合がございます。あらかじめご了承ください。

※「YEBISU BAR 札幌アピア店」は3月3日（月）より販売開始します。

◆以下の公式ページから、実施店舗の一覧やメニューの詳細がご確認いただけます◆

【YEBISU BAR】福の神につぼん食探訪 in 徳島 <https://www.ginzalion.jp/event/2025/02/yb-tokushima.html>

## メニュー紹介



**阿波尾鶏の塩焼き**  
～春キャベツを添えて～  
**1,680円 (スモール 980円)**

コクのある身の締まった「阿波尾鶏」の素材を味を活かした塩焼き。徳島名物「鬼うま すだち胡椒」でお召し上がりください。



**阿波美豚の陶板蒸し** **1,180円**

ジューシーな口溶けとあっさりとした後味の「阿波美豚」を、徳島特産「コウノトリれんこん」と春キャベツと一緒に陶板蒸しにしました。生姜醤油香るソースが阿波美豚の脂の甘みによく合います。



**阿波美豚と大野海苔の  
チーズ春巻き** **780円**

磯の香り豊かな「大野海苔」がジューシーで口溶けの良い「阿波美豚」の味わいを引き立たせるチーズ春巻き。酸味の効いたすだちマヨネーズでお召し上がりください。



**すだちぶりのたたき すだちおろし**  
**1,280円**

ほのかにすだちが香る、くさみがなくさっぱりとした味の「すだちぶり」をたたきにしました。すだちおろしでさっぱりとお召し上がりいただけます。



**すだちぶりの香味揚げ** **750円**

「すだちぶり」と徳島特産「コウノトリれんこん」の、素材の味を楽しめるビールに合う一品。



**徳島名物 フィッシュカツ  
& なんと金時フライ** **680円**

白身魚のすり身にカレー粉などの調味料を加えパン粉をまぶして揚げる、徳島のソウルフード「フィッシュカツ」。徳島特産の「なんと金時」を添えて「フィッシュ&チップス」スタイルにしました。



**ももりこトマトと鳴門わかめのお浸し**  
**650円**

徳島県小松島市にある「樫山農園」で作られる高糖度フルーツトマト「ももりこ」と、肉厚で豊かな風味の「鳴門わかめ」をお浸しにしました。



**徳島の“恵”サラダ さっぱりポン酢**  
～大野海苔添え～  
**1,380円 (ハーフ 880円)**

徳島特産「ももりこトマト」「コウノトリれんこん」「鳴門わかめ」に「徳島しらす」をトッピングした、徳島の恵みを堪能できるサラダに仕上げました。

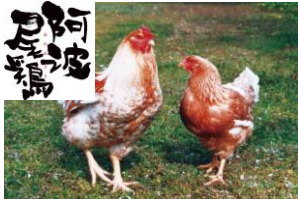


**徳島すだちエール (ピヤカクテル)**  
**900円**

エビス プレミアムエール (樽生) と徳島県産すだち果汁・シロップをあわせ、爽やかさでコクのある味わいのピヤカクテルです。泡まで広がるすだちの香りをお楽しみください。

※本リリース掲載価格はすべて税込価格です。  
※写真はすべてイメージです。

## 徳島県の地場食材が盛りだくさん



### ◆阿波尾鶏（あわおどり）

徳島県内で古くから飼養されていた赤笹系軍鶏を用いて、畜産研究課が10年以上の歳月をかけて開発した地鶏で、年間の出荷羽数は全国各地の地鶏のなかで1位を誇ります。うま味成分であるイノシン酸を多く含有するためコクがあり、身が締まった適度な歯ごたえが特長です。



### ◆阿波美豚（あわびとん）

石井養豚センター市場農場で開発された豚肉。赤身と脂身のバランスがよくきめ細かい肉質で、ジューシーな口溶けとあっさりとした後味が特長です。



### ◆すだちぶり

生産量全国1位の徳島県産すだちの果皮を添加した配合飼料を食べて育ったブリ。すだちの果皮はビタミン類・カルシウム類が豊富で、ビタミンEの抗酸化作用により「すだちぶり」は一般の養殖ブリと比べて色変わりが少なく、さっぱりとした味でくさみがなく食べやすいのが特長です。



### ◆コウノトリれんこん

徳島県はれんこんの産地として全国2位の作付面積を誇ります。2015年、れんこん畑が広がる鳴門市西部に、“幸せを運ぶ鳥”コウノトリが飛来して以来「コウノトリれんこん」と呼ばれるようになりました。密度が高くシャキシャキした食感と優しい甘みが特長。手作業で収穫された安全・安心なれんこんです。



### ◆ももりこトマト

徳島県小松島市にある榎山農園で作られた糖度8度以上の高糖度フルーツトマトです。日射量や二酸化炭素濃度などを徹底管理されて実現する、えぐみのないさわやかな甘みが特長です。

### ◆鳴門わかめ

渦潮を生み出す世界三大潮流のひとつ・鳴門海峡で育まれた「鳴門わかめ」は、茎が短く育ち、肉厚。歯ごたえと豊かな風味が特長です。

## YEBISU BARについて



YEBISU BARは、エビスの魅力をもっと味わっていただくため、「ALL FOR YEBISU ～エビスの全てが、ここにある～」をコンセプトにサッポロライオンとサッポロビールがともに構想を重ねて誕生したビヤバーで、全国に25店舗（※）展開しています。個性豊かな味わいをもつ樽生エビスをより楽しんでいただくため、樽生それぞれの特長に合わせたお料理をご用意しており、“エビスと料理のマリアージュ”を体験していただけます。ちょっと贅沢なくつろぎの時間をお過ごしください。

（※）グループ子会社である㈱北海道サッポロライオン運営の1店舗含む。



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。

この件に関するお問合せは、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： <a href="mailto:sln.kouhou@sapporo-lion.com">sln.kouhou@sapporo-lion.com</a>
一般の方	お客様相談窓口 TEL：0120-848-136