

2024年9月9日  
24027

## 【創業125周年記念】 “食欲の秋”を彩る3つの特選食材を使用した料理フェア 『オータムフェスト』を開催！

ビヤホール・ビヤバーなどを運営する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、全国の「銀座ライオン」「銀座ライオン LEO」「YEBISU BAR（エビスバー）」（一部店舗を除く）にて、秋を楽しめる料理フェア『AUTUMN FEST（オータムフェスト）』を2024年9月9日（月）から10月31日（木）の期間限定で実施します。

### — こだわりの特選食材を使用した“食欲の秋”を彩る期間限定の料理フェア —

サッポロライオン創業 125 周年を記念したイベントとして、“食欲の秋”を彩る料理フェア『オータムフェスト』を開催します。

秋の風物詩“楓”から連想した食材や季節の旬野菜をピックアップ。「銀座ライオン」「銀座ライオン LEO」「YEBISU BAR」が考案した、肉・魚介・野菜それぞれの食材を使用したオリジナル料理が楽しめます。（注1）

また、『オータムフェスト』対象商品を1品ご注文につき、素敵な景品が当たる特製抽選くじを1枚、9月17日（月）より先着数量限定で進呈します。（注2）



（注1） ブランドごとに販売するメニューが異なります。

（注2） 抽選くじは特典によって引換期間が異なります。抽選くじ券面に記載のある引換期間、その他の項目を必ずご確認ください。

【販売期間】2024年9月9日（月）～10月31日（木）

【販売店舗】全国の銀座ライオン・銀座ライオン LEO・YEBISU BAR（一部店舗を除く）

【公式サイト】<https://www.ginzalion.jp/event/2024/09/autumnfest.html> 販売店舗など詳細がご覧いただけます。

### ◆ 特選食材のご紹介 ◆



＜お肉の特選食材＞

#### カナディアンビーフ

酪農産業の中心地であるカナダ・ケベック州モンリオール近郊で、アニマルウェルフェアを尊重した飼育方法で大切に育てられた牛肉。本フェアでは、柔らかい肉質が楽しめる仔牛肉をご用意しました。

＜魚介の特選食材＞

#### 阿武隈川メイプルサーモン

福島県・西白河郡で1935年から養殖業を営む林養魚場が試行錯誤の末にブランド化した大型トラウトを産地直送。輸入ではない純国産だからこそ味わうことのできる鮮度、那須の源流が生み出す極上の良質を堪能してください。



食材イメージ



食材イメージ

＜野菜の特選食材＞

#### 石川県産 加賀れんこん

石川県・金沢市で作られる加賀野菜15品目のひとつ。9月から10月にかけて、新れんこんに近いシャキッとした食感からもちりとした粘り気がだんだんと増していく、季節による味わいの変化を楽しむことができる加賀の伝統野菜です。

◆ ブランドごとのフェアメニューをご紹介 ◆

銀座ライオン (銀座ライオン)



仔牛ハラミのステーキ  
～黒舞草のポテトグラタンと～  
1,700円 (税込)



メイプルサーモンのカルパッチョ  
～阿武隈川のおマージュ～  
1,280円 (税込)



加賀れんこんのフライ  
680円 (税込)

銀座ライオン LEO (銀座ライオン LEO)



仔牛ハラミの肉天～特製香味ソース～  
980円 (税込)



メイプルサーモンの香草パン粉揚げ  
1,280円 (税込)



加賀れんこんのカナッペ  
780円 (税込)

YEBISU BAR (YEBISU BAR)



仔牛ハラミのカットステーキと  
エリンギバター醤油焼き  
1,380円 (税込)



メイプルサーモンのレアカツ  
1,320円 (税込)



加賀れんこんと  
みつせ鶏つくねの挟み焼き  
780円 (税込)



－ おかげさまで、サッポロライオンは今年 125 周年を迎えました。－

1899年(明治32年)8月4日、「恵比壽ビヤホール」がエビスビールのプロモーション店舗として、銀座の新橋際にオープンしました。

これが、サッポロライオンの発祥であり、わが国のビヤホールのはじまりです。

125周年記念イベント情報はこちら <https://www.ginzalion.jp/event/2024/01/125th.html>

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