

2024年11月6日
24032

北海道を“食べて”応援しよう！ 別海町グルメフェア開催 全国の銀座ライオン・エビスバーなどで特別メニューを限定販売

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）」など全国のサッポロライオンチェーン（一部店舗を除く）で、北海道・別海町の食材を使用した料理フェアを2024年11月6日（水）から12月31日（火）の期間、数量限定で実施します。

－ 「食べて応援！北海道」別海町グルメキャンペーン －



サッポロライオンは、外食を通じて地場食材の魅力を広げ地域を盛り上げたい想いから、今回、北海道・別海町（べつかいちょう）ならではの魅力あふれる食材を使用した料理フェアを実施します。

全国の「銀座ライオン」「銀座ライオン LEO」「YEBISU BAR」などの店舗（一部店舗を除く）で、ふるさと納税でも人気の食材「ジャンボ帆立」「龍神ほっき」「別海牛」や乳製品を使用した特別メニューを販売します。（※）

当社は本フェアを実施することで、北海道と別海町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。

（※）店舗のブランドやエリアによって、販売するメニューが異なります。

【販売期間】 2024年11月6日（水）～12月31日（火）

【販売店舗】 全国のサッポロライオンチェーン
銀座ライオン・銀座ライオン LEO・YEBISU BAR など（一部店舗を除く）

【公式サイト】 <https://www.ginzalion.jp/event/2024/11/betsukaicho.html>
店舗ごとの販売メニューなど詳細がご覧いただけます。

◆ 食材のご紹介 ◆



■ 野付産 ジャンボ帆立

北海道・野付沖の栄養豊富な潮流のなかで育った天然帆立。自慢の大きさ・甘さ・うまみを堪能できます。

■ 野付産 龍神ほっき

北海道・野付沖で育ったほっき貝。特大サイズのみを選別した、歯切れの良さとうまみを兼ね備えた逸品です。

■ 別海牛

大自然の恵まれた環境で、国内最高峰と謳われる上質な飼料「名人」を使用して育てられる国産牛。

■ （株）べつかい乳業興社の牛乳&アイスクリーム

「生乳生産量日本一」別海町の生乳を使用。コクがあるのにさっぱりとした味わいです。

食材イメージ

◆ メニューのご紹介 ◆

販売メニューを、銀座ライオン・銀座ライオン LEO・YEBISU BAR より一部抜粋してご紹介します。

銀座ライオン (銀座ライオン)



ほっき貝と帆立と熟成メークインの重ね焼き
1,380 円 (税込)



ジャンボ帆立のカルパッチョ
1,280 円 (税込)



シチュー仕立てのロールキャベツ
1,680 円 (税込)



別海ミルクアイス
600 円 (税込)

銀座ライオン LEO (銀座ライオン LEO)

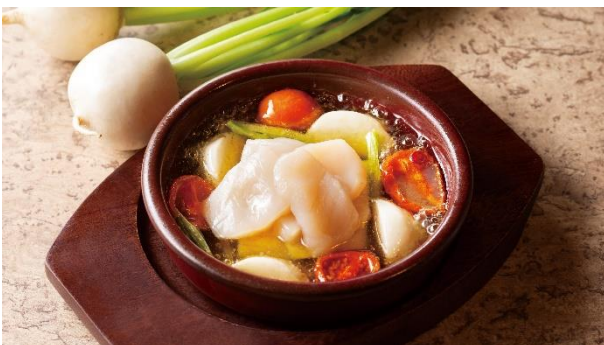


別海町帆立のレアカツ
780 円 (税込)



龍神ほっきと帆立貝柱のカルパッチョ
1,280 円 (税込)

YEBISU BAR (YEBISU BAR)



別海町帆立と蕪のレアアヒージョ
980 円 (税込)



別海牛の鉄板焼き
1,680 円 (税込)

※写真はイメージです。



－ 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