

2025年10月29日
25036

エビスとお届けする福井県の食の魅力！ 『福の神につぼん食探訪 福井フェア』 全国のYEBISU BARで「美食福井」食材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・田澤宏之）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、「美食福井」食材を使用した料理フェア「福の神につぼん食探訪 福井フェア」を2025年11月1日（土）～12月31日（水）の期間限定で実施します。

エビスと「美食福井」のマリアージュ

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。今回は福井県の豊かな食材の中から厳選された「美食福井」食材を使用した「福の神につぼん食探訪 福井フェア」を期間限定で開催します。

きめ細かな肉質と上品な甘みが特長のブランド牛「若狭牛」をはじめ、ほどよく脂がのった上質な味わいの「ふくいサーモン」、身が厚く豊かな香りと味わいの「九頭竜まいたけ」、10～12月に旬を迎える福井県大野市上庄地区の特産「上庄さといも」などを使用した、全10品をお楽しみいただけます。



【実施店舗】 全国のYEBISU BAR 23 店舗

- ※「YEBISU BAR 札幌アピタ店」では一部メニューを限定して販売します。
- ※「YEBISU BAR 新宿店」「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】 2025年11月1日（土）～12月31日（水）

- ※「YEBISU BAR 札幌アピタ店」は11月3日（月）より販売開始します。
- ※ 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、それぞれのエビス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。ちょっと贅沢なあなただけのビール時間をお過ごしください。

メニューのご紹介（一部抜粋）



若狭牛の焼きしゃぶ

1,980円

サッと焼くことで若狭牛のきめ細かな霜降りのジューシーさが際立ち、黒毛和牛本来の旨味を存分の楽しめます。



福地鶏塩焼き ～柑なんば添え～

980円

福地鶏の魅力であるしっかりとした肉質と濃厚な旨味を存分に味わえるよう、シンプルに塩焼きで仕上げました。



ごま豆腐の揚げ出汁

850円

永平寺御用達のごま豆腐を、軽く衣をつけて揚げ、トロッと仕上げました。出汁がごま豆腐の濃厚な味わいと風味を引き立てます。



ふくいサーモン おぼろ昆布レアカツ

1,380円

おぼろ昆布の衣で揚げてレアカツにすることで、ふくいサーモンの旨味をぎゅっと閉じ込めました。



ふくいサーモンと甘海老の
カクテルサラダ

1,380円

ふくいサーモンや福井県産甘海老など様々な食材で、見た目鮮やか、リッチな味わいのサラダに仕立てました。



福井の冷菜 3点盛り

1,580円

ふくいサーモンのカルパッチョ、福井県産甘海老、永平寺御用達ごま豆腐。福井の魅力が詰まった盛合せです。



九頭竜まいたけの天ぷら

770円

サクサクとした軽い衣の中に、九頭竜まいたけの豊かな香りと旨味を閉じこめました。



上庄さといも唐揚げ からすみ掛け

690円

上庄さといもをめんつゆで味付けし、唐揚げにしました。仕上げにからすみを掛けることでさらに味わい深くなっています。



メの越前そば

580円

福井県内の在来種を使用した、コシの強さと豊かな風味、独特な色味が特長の越前そば。飲んだ後のメに最適な1杯です。

※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。

福井県自慢のプレミアム食材や名産品が盛りたくさん



①

◆ふくいサーモン ※写真①

福井県で養殖されるトラウトサーモンは、水温20℃以下の低水温環境を活かして育てられ、きめ細かな脂とあっさりとした上質な味わいが特長です。



②

◆福地鶏（ふくじどり） ※写真②

福井県が独自に開発したブランド地鶏。のびのびと動ける広い環境で長い期間飼育された福地鶏は、身が引き締まり適度な歯ごたえと強い旨味を楽しめます。



③

◆九頭竜まいたけ ※写真③

豊かな自然が広がる福井県大野市和泉地区の特産品。味と芳醇な香り、肉厚で抜群の歯ごたえが楽しめます。



④

◆上庄さといも ※写真④

福井県大野市上庄地区の特産品で、福井県が全国に誇るブランド食材のひとつ。通常の里芋より小ぶりで実の締まりが良く、煮崩れしにくいのが特長。なにより、もちもちとした食感が魅力で、噛めば噛むほど甘みが口いっぱいに広がります。

◆若狭牛

黒毛和牛の中でも厳しい基準をクリアして認証される、福井県のブランド牛。若狭牛の霜降り肉はきめ細かなサシが入った柔らかい肉質のとろけるような舌ざわり、甘みとさっぱりとした後味が特長です。

◆永平寺御用達ごま豆腐

良質な白ごまと希少な葛を丹念に練り上げてつくられ、香ばしい風味となめらかな舌ざわりが特長です。

サッポロライオンは福井県が実施する「[美食福井レストランフェア2025～首都圏・軽井沢～](#)」に連動しており、全国の「YEBISU BAR」で実施する当フェアのほか、「銀座ライオンLEO」にて「美食福井」食材を使用した料理フェアを2025年11月1日（土）～12月31日（水）に実施します。

当社は福井フェアの実施を通して福井県の食の魅力をより多くの方に知っていただき味わっていただくことで、福井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。

◆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 福井フェア](#)

【銀座ライオンLEO】[LEO's MARCHE 福井フェア](#)



JOY OF LIVING
WITH  BEER

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： sln.kouhou@sapporo-lion.com
一般の方	お客様相談窓口 TEL：0120-848-136