

2026年4月28日
26015

『福の神につぼん食探訪 福島フェア』 全国のYEBISU BARで福島食材を使った料理フェアを実施 — 福島県県政150周年 & サッポログループ創業150周年 —

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、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 福島フェア」を2026年5月1日（金）～6月30日（火）の期間限定で実施します。

エビスと福島食材のマリアージュ

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、今年で創業150周年を迎えるサッポログループとして、県政150周年を迎える福島県と連携し、「福の神につぼん食探訪 福島フェア」を開催します。

山海の豊かな恵みと、江戸時代から続く食文化と伝統的な郷土料理が特長の福島県。福島県認証ブランド畜産物である「川俣シャモ」や福島県オリジナルのブランド豚「うつくしまエゴマ豚」、品質を高く評価されている水産物「いわき常磐もの」から近海茶蛸、目光、金目鯛など、福島が育んだ選りすぐりの食材をエビスとともに楽しみください。



【実施店舗】 全国のYEBISU BAR 23 店舗

- ※ 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。
- ※ YEBISU BAR ホワイティうめだ店、YEBISU BAR エキシティ広島店、YEBISU BAR ワンビル店では、「琥珀エビスに漬けた川俣シャモのグリル」「フラガールトマトの大葉マリネ」「目光の炙りカルパッチョ」の取り扱いがございません。

【販売期間】 2026年5月1日（金）～6月30日（火）

- ※ 東海・西日本エリアの店舗は、5月7日（木）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、エビスのためのビヤバーです。

個性豊かな味わいをもつ数種類の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。

メニューのご紹介（一部抜粋）



**琥珀エビスに漬けた
川俣シャモのグリル** 1,880円

川俣シャモの本来の旨味である適度な脂と深みのあるコクを、琥珀エビスの奥行ある味わいでさらに引き立てた、シンプルなグリルです。



**うつくしまエゴマ豚の
西京みそ焼き** 1,080円

「うつくしまエゴマ豚」の深い味わいと旨味を、西京みその優雅な甘みがさらに引き立てた逸品です。



**フラガールトマトの大葉マリネ
〜胡麻ソース〜** 680円

爽やかでみずみずしいフラガールトマトを、胡麻とごま油の香ばしいソースでマリネし、大葉を合わせた、香り豊かな一皿です。



目光の炙りカルパッチョ 1,350円

刺身用の新鮮な目光を炙ったシンプルなカルパッチョ。脂のりがよく淡白ながら濃厚な味わいが楽しめます。



目光の唐揚げ 780円

目光の身の柔らかさを活かした唐揚げ。香ばしい衣とジューシーな旨味が味わえます。



金目鯛のいかにんじん南蛮漬け 850円

金目鯛の唐揚げを、福島の郷土料理「いかにんじん」で南蛮漬けにした、ビールが進む逸品です。



近海茶蛸のネギポン酢 950円

弾力ある食感と風味の良い近海茶蛸を、ネギポン酢で涼やかな味わいに仕上げました。噛めば噛むほど旨味が広がります。



**近海茶蛸と夏野菜の
ガーリック炒め** 1,250円

近海茶蛸と色鮮やかな夏野菜をサッと炒めました。ガーリックの香りが食欲を引き立てます。



**ふくしま桃色コンチェルト
（ビヤカクテル）** 980円

福島県産の桃ジュースとエビスビール、ジンジャーエールなどをあわせた、やさしい甘みと香りがする軽やかな味わいのビヤカクテルです。

※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。

◆川俣シャモ

川俣町で大切に育てられている、脂っぽくなく深みのあるコクと、固すぎず柔らかすぎない適度な弾力の肉質が特長の、福島県認証ブランドの地鶏です。

◆うつくしまエゴマ豚

5年の歳月をかけて技術を確立した、福島県オリジナルのブランド豚。エゴマを混ぜた飼料によって、臭味がほとんどない旨味の強い肉質と、甘くてさらりとした味わいが楽しめます。

◆フラガールトマト

「フラガールが生まれたまち」として知られるいわき市になじみ深い品種で、フルーツ感あふれる甘味とサクッとした食感が特長です。

◆【いわき常磐もの】 目光

青く輝く大きな目が特徴です。身が柔らかくとろけるような食感と脂のりで、唐揚げだけでなく、新鮮なものは刺身でも親しまれています。

◆【いわき常磐もの】 近海茶蛸

常磐沖で水揚げされた近海真蛸を新鮮なまま釜茹でしているため鮮度が抜群。ほうじ茶で茹で上げることで風味がよく、真蛸本来の旨味が引き出されています。



【いわき常磐もの】

「常磐もの」と呼ばれる、暖流と寒流が交わる豊かな漁場であるいわき市沖で水揚げされるおいしい水産物。

「いわき常磐もの」のマークは、いわき市産水産物、水産加工品、水産関係者の品質を高く評価されてきたブランドのあかしです。

サッポロライオンでは「YEBISU BAR」で実施する当フェアのほか、「銀座ライオンLEO」にて福島県産食材を使用した料理フェアを2026年5月1日（金）～6月30日（火）に実施します。

当社は本フェアの実施を通して福島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。



◆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 福島フェア](#)

【銀座ライオンLEO】 [LEO's MARCHE 福島フェア](#)



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