

2026年6月29日
26017

エビスとお届けする沖縄県の食の魅力！ 『福の神につぼん食探訪 沖縄フェア』 全国のYEBISU BARで沖縄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、沖縄県産食材を使用した料理フェア「福の神につぼん食探訪 沖縄フェア」を2026年7月1日（水）～8月31日（月）の期間限定で実施します。

エビスと沖縄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。

今回は沖縄県と連携し、「福の神につぼん食探訪 沖縄フェア」を開催します。

太陽の恵みを浴びた島野菜や、美ら海が育む豊かな海産物など、独自の歴史が息づく伝統的な食文化が魅力の沖縄県。沖縄が誇るブランド豚「あぐー豚」をはじめ、ゴーヤや海ぶどう、もずくなど、選りすぐりの食材で仕上げたお料理をエビスとともに楽しみください。



【実施店舗】 全国のYEBISU BAR 21店舗

- ※ YEBISU BAR 新宿店、YEBISU BAR ホワイティうめだ店、YEBISU BAR エキシティ広島店、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 ワンビル店では、「ラフターと翡翠茄子のとろろ山葵掛け」「グルクンの唐揚げ」「沖縄ブルーシールアイス」の取り扱いがございません。

【販売期間】 2026年7月1日（水）～8月31日（月）

- ※ YEBISU BAR 札幌アピア店は、7月6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、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。



美ら島あぐ一豚のステーキ
2,450円

塩と香草で熟成させ、美ら島あぐ一豚本来の旨味をぎゅっと凝縮。とろけるような脂の甘みとコクが美味しさを引き立てます。



美ら島あぐ一豚の
ゴーヤチャンプル 1,180円

沖縄料理の代名詞「ゴーヤチャンプル」を贅沢に美ら島あぐ一豚で仕上げました。ゴーヤの程よい苦みと美ら島あぐ一豚の甘く濃厚な旨味が絶妙にマッチした一品。



南国タコスサラダ
～エリソース～ 1,480円

ランチョンミートとタコミートにトルティーヤを添え、沖縄県優良県産品にも選ばれた万能ソース「エリソース」で仕上げた、うちなー（沖縄）の味わい。



海ぶどう～青じそジュレ～
850円

プチプチとはじける海ぶどうに、爽やかな青じそのジュレを合わせた、磯の香りとさっぱりとした酸味が涼やかな一品。



グルクンの唐揚げ
780円

沖縄の県魚「グルクン」を丸ごとカラッと揚げた地元のソウルフード。上品でくせのない味わいは、どのアビスにも相性抜群です。



沖縄もずくの天婦羅
680円

沖縄定番の郷土料理。太さとめめりで食感豊かな「沖縄もずく」を使用し、外はサクッと香ばしく、中はもちもちとした独特の食感が楽しめます。



ラフテーと翡翠茄子の
とろろ山葵掛け 980円

沖縄伝統の豚角煮「ラフテー」の濃厚な旨味に、翡翠茄子ととろろが調和する一品。アビスビールとともに楽しみください。



ミミガーと香味野菜の冷菜
～コーレーグースドレッシング～
880円

独特なコリコリ食感のミミガーと香味野菜を合わせ、ピリッと爽やかなコーレーグースドレッシングをアクセントにした大人な一皿。



沖繩ブルーシールアイス
～塩ちんすこう味～ 580円

沖縄育ちのアイスブランド「ブルーシール」の定番人気フレーバー。甘みと塩気の絶妙なバランスがくせになる、沖縄の風を感じるアイスです。
※提供時、ちんすこうは付きません。

◆美ら島あぐー豚

肉質に優れた沖縄県在来種純血アグーと白豚を交配。天然ハーブ（オレガノ）抽出物を加えた独自配合の飼料で、自然豊かな沖縄で元気に育てられています。あぐー特有の美味しい脂と上質なお肉を味わえます。

◆海ぶどう

別名・グリーンキャビアと呼ばれる海藻。口の中でプチプチとはじける独特の食感と、爽やかな磯の香りがくせになります。ミネラルや食物繊維が豊富で、低カロリーなのも魅力です。

◆グルクン

沖縄の県魚に指定されているグルクン（タカサゴ）は、南国を代表する白身魚。くせのないあっさりとした味わいが特長で、地元では大衆魚として親しまれています。

◆もずく

沖縄は全国のもずく生産量の大部分を占める日本一の産地。特に太くてめめりと食感が豊かな「オキナワモズク（太モズク）」が有名で、現地では天ぷらや酢の物として親しまれています。

◆ランチョンミート

沖縄のソウルフードとして知られるランチョンミートはスパムなどで知られる、豚肉を生の状態に塩やスパイス等と共に型に入れて加熱殺菌・調理加工したお肉の缶詰です。

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」にて沖縄県産食材を使用した料理フェアを2026年7月1日（水）～8月31日（月）に実施します。

当社は本フェアの実施を通して沖縄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、沖縄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をご確認いただけます◆

【YEBISU BAR】 [福の神につぼん食探訪 沖縄フェア](#)

【銀座ライオンLEO】 [LEO's MARCHE 沖縄フェア](#)



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