

2026年8月25日
26022

エビスとお届けする熊本の食の魅力！ 『福の神につぼん食探訪 熊本フェア』

9月1日（火）より全国のYEBISU BARで熊本食材を使ったフェアを実施

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、熊本の食材を使用した料理フェア「福の神につぼん食探訪 熊本フェア」を2026年9月1日（火）～10月31日（土）の期間限定で実施します。

エビスと熊本のマリアージュ

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、自治体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、魅力的な食材と食文化を持ち合わせる熊本市と連携し「福の神につぼん食探訪 熊本フェア」を開催します。

雄大な大地と日本有数の地下水、そして美しい海に恵まれる熊本では、農林畜水産物がバランスよく生産されており、多彩な食材と長い歴史のなかで生まれた郷土料理や伝統食を持ち合わせています。

YEBISU BARのメニュー開発メンバーが熊本の産地を訪れ生産者と交流し、熊本の味覚を厳選しました。「くまもとの農と食の魅力」をエビスとともに楽しめください。



【実施店舗】 全国のYEBISU BAR 21店舗 予定

- ※ YEBISU BAR 新宿店、YEBISU BAR ホワイティうめだ店、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「大長なすのステーキ」「鮮馬刺しのカルパッチョ」の取り扱いがございません。

【販売期間】 2026年9月1日（火）～10月31日（土）

- ※ YEBISU BAR 札幌アピア店は、9月3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）



くまとあか牛のレアカツ
1,880円

熊本のブランド牛「くまとあか牛」をレアカツに。赤身ならではの旨みとやわらかな食感をお楽しみください。



あか牛と高菜のおつまみチャーハン 780円

「くまとあか牛」と高菜を旨み豊かに香ばしく炒めました。おつまみとしても、メの一皿としても楽しめる一品です。



大長なすのステーキ 880円

長さ約40～50cmにもなる熊本県産の大長なすをステーキにしました。素材本来の甘みととろけるような食感をお楽しみください。



**YEBISU BARのちくわサラダ
～阿蘇バジルタルタル～** 630円

ちくわの穴にポテトサラダを詰めて天ぷらにする熊本のローカルフード「ちくわサラダ」をYEBISU BAR流にアレンジしました。



鮮馬刺しのカルパッチョ 1,650円

熊本で親しまれてきた馬刺しをカルパッチョ仕立てにしました。馬肉の旨みとやわらかな食感をお楽しみください。



火の国熊本逸品 3点盛り 1,480円

鮮馬刺しのうまトロユッケ風・天草産車海老の冷製・高菜クリームチーズの3点で、エビスが進む盛り合わせ。



熊本あか鶏の炙り焼き 950円

熊本で限定生産される希少な銘柄鶏「熊本あか鶏」を香ばしく炙り焼きにしました。ほどよい弾力と、噛むほどに広がる旨みをお楽しみください。



辛子蓮根と牛蒡のサラダ 750円

熊本の郷土料理「辛子蓮根」と風味豊かな牛蒡をサラダ仕立てにしました。ほどよい辛味と食感がくせになる一皿です。



**熊本でこぼん - 結び -
(ビヤカクテル)** 950円

熊本県産デコポンのやさしい甘みとエビス プレミアムエールの凛とした味わいが調和する一杯。

※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。

◆くまもとあか牛

地理的表示保護制度（GI）に登録されている、熊本で生まれ育った褐毛和種（和牛）のブランド牛。赤身の特長的なうま味とやわらかな肉質、ほどよい脂のバランスが魅力です。

◆熊本あか鶏

熊本の直営農場のみで生産される、熊本の良質な地下水と和紅茶で育った、希少性の高い高品質な赤鶏。雑味のない澄んだコクと豊かな肉汁と程よい弾力を堪能できます。

◆馬肉

馬肉生産量日本一・熊本の名物である「馬刺し」。熊本藩初代藩主・加藤清正の時代から受け継がれてきたと伝えられています。やわらかな肉質と上品な旨味、あっさりとした味わいが特長です。

◆からし蓮根

れんこんの穴にからし味噌を詰め黄色い衣をつけて揚げる、熊本を代表する郷土料理のひとつ。約400年前、病弱だった肥後細川家初代藩主に滋養食として献上されたことから始まったと言われています。

当社は本フェアの実施を通して、熊本の食文化をより多くの方に体験いただくことで、熊本の魅力発信に貢献できることを願うとともに、今後も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 熊本フェア](#)



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