

福岡県「福岡の食」フェアと連携 『福岡のうまかもんフェア』開催 1月10日（火）～2月28日（火）全国のYEBISU BARにて

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、サッポログループの地域創生活動の一環として、福岡県が県内外の外食企業と取り組む県産食材のおいしさを広く知ってもらう「福岡の食」フェアと連携し、全国のYEBISU BAR（エビスバー）にて、福岡県産食材を使用した料理フェア『福岡のうまかもんフェア』を2023年1月10日（火）～2月28日（火）の期間限定で開催します。



YEBISU BAR とは

YEBISU BAR は、エビスの魅力をもっと味わっていただくため、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「ALL FOR YEBISU ～エビスの全てが、ここにある。～」をコンセプトとしたビヤバーです。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」を提案します。

『福岡のうまかもんフェア』 福岡の「うまか」逸品をご用意

福岡県産の「はかた一番どり」「鯖（さむら）」を使用したお料理や博多名物の計5品を用意しました。店舗では、お料理それぞれの味わいに合わせたおすすめのマリアージュビールを提案しています。

【実施店舗】 全国のYEBISU BAR（エビスバー） 20店舗 ※（株）北海道サッポロライオン運営1店舗含む

◆店舗一覧はこちらをご覧ください → <https://www.ginzalion.jp/event/2023/01/yebisubar-fukuokafair.html>

【実施期間】 2023年1月10日（火）～2月28日（火）

【販売メニュー】 ※一部抜粋 ※本リリース掲載価格はすべて税込価格です。

	<p>はかた一番どりの水炊き</p> <p>1,408円</p> <p>上品なはかた一番どりと出汁の香りが決め手の水炊き。柚子胡椒とポン酢を加えることで、味わいの変化をお楽しみください。</p>		<p>福岡県産鯖の香味揚げと春菊のチョレギサラダ</p> <p>1,045円</p> <p>鯖のふっくらとした食感と春菊の苦みはこの季節ならではの。ごま油の香りとビールのコク深さがお互いを引き立て合う、箸がすすむ逸品です。</p>
	<p>はかた一番どりの湯葉チーズ揚げ</p> <p>836円</p> <p>鶏の旨みたっぷりのむね肉に湯葉を巻き、香ばしくサクサクに揚げた逸品。柑橘のように香るホップのエールビールとあわせてお試しください。</p>		<p>福岡県産鯖と九条葱の海苔アヒージョ</p> <p>1,045円</p> <p>この時期脂がのる鯖と、ガーリックの香りが相性抜群。海苔の風味と九条ネギのほのかな甘みが、エビスビールの魅力を極めます。</p>

サッポロライオンでは、お客様に安心してご飲食をお楽しみいただくため、感染防止の取り組みを徹底し営業いたします。

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