

2024年11月1日
24031

おさかな愛あふれるアイデアレシピが和食のプロの手でメニュー化！ 北海道酒場「長万部酒場」「別海町酒場」が国産水産物のおいしさを発信するフェアに参加

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、ぐるなびと産経新聞社が JF 全漁連と協力して開催する「シーフード料理コンクール」の歴代受賞料理の中から厳選したレシピをベースにしたメニューを、「おおい北海道 長万部酒場 銀座店」「おおい北海道 別海町酒場 新大手町ビル店」にて2024年11月1日（金）～11月30日（土）の期間限定で販売します。

ギョギョッとおいしい！みんなでうお活フェア～シーフード料理コンクール 25周年記念～



ぐるなびと産経新聞社が全国漁業協同組合連合会（JF 全漁連）と協力して開催する、日本の大切な食文化で栄養豊富な魚食の推進と国産水産物の魅力発信・消費拡大を目的とした「ギョギョッとおいしい！みんなでうお活フェア～シーフード料理コンクール 25周年記念～」が2024年11月1日（金）～11月30日（土）に開催されます。

サッポロライオンから「おおい北海道 長万部酒場 銀座店」「おおい北海道 別海町酒場 新大手町ビル店」の2店舗が参加し、今年で25回目を迎えた JF 全漁連が主催する「シーフード料理コンクール」の歴代受賞料理の中から厳選したレシピをベースに各店2品をメニュー化（1品重複）して、同フェア期間中に限定販売します。

◁特設サイト▷

<https://pr.gnavi.co.jp/promo/uokatsu-fair/>

■提供メニュー・参加店舗



<「おおい北海道 長万部酒場 銀座店」限定>

(第21回入賞レシピ)

あさり餃子

700円(税込)

あさりの旨みをしっかりと感じられ、
そのままでも美味しく食べられる餃子。
ハイボールと合わせるとさらに美味しさが引き立ちます。



<「おおーい北海道 別海町酒場 新大手町ビル店」限定>

(第 23 回入賞レシピ)

カレーとれんこんのチリソース

980 円 (税込)

魚にチリソースを使用する、和食では斬新なアイデア。
れんこんの食感がアクセントになっています。
シンプルに生ビールに合わせるのがおすすめです。



<「おおーい北海道 長万部酒場 銀座店」

「おおーい北海道 別海町酒場 新大手町ビル店」共通>

(第 22 回入賞レシピ)

スパイスまみれのオリーブハマチ

1,380 円 (税込)

スパイスとハマチを合わせる、ありそうでなかった組合せ。
純米酒と合わせるといっそう美味しさが引き立ちます。

※受賞レシピをもとに、各店でアレンジしたメニューです。

※各店ディナータイムに販売します。

■店舗紹介：海鮮居酒屋「おおーい北海道 長万部酒場」「おおーい北海道 別海町酒場」

北海道の町「長万部（おしゃまんべ）」「別海町（べつかいちょう）」の食をメインに楽しめる海鮮居酒屋。
町とともに作り上げた“町役場公認”居酒屋が、東京都内で北海道の食の魅力を発信しています。



おおーい北海道 長万部酒場 銀座店

東京都中央区銀座 3-7-12 王子不動産銀座ビル B1F

<https://www.ginzalion.jp/shop/brand/oshamambe/shop115.html>



おおーい北海道 別海町酒場 新大手町ビル店

東京都千代田区大手町 2-2-1 新大手町ビル B1F

<https://www.ginzalion.jp/shop/brand/betsukai/shop114.html>



－ おかげさまで、サッポロライオンは今年 125 周年を迎えました。－

1899 年（明治 32 年）8 月 4 日、「恵比壽ビヤホール」がエビスビールのプロモーション店舗として、銀座の新橋際にオープンしました。

これが、サッポロライオンの発祥であり、わが国のビヤホールのはじまりです。

★ 125 周年記念イベント情報はこちら <https://www.ginzalion.jp/event/2024/01/125th.html> ★

ともに、笑顔をついでいく。

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