

エビスと日本の食の魅力をお届け！ 『福の神につぼん食探訪 in 茨城』 全国のYEBISU BARで茨城県の名産品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・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、全国の『YEBISU BAR（エビスバー）』にて、茨城県の食材を使用した料理フェア「福の神につぼん食探訪 in 茨城」を2025年1月7日（火）～2月28日（金）の期間限定で実施します。



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”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、都道府県の自治体とのコラボレーションで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。今回は茨城県で出会った個性あふれる食材を使用した料理フェア「福の神につぼん食探訪 in 茨城」を期間限定で開催します。

取り扱う食材は、茨城が誇る銘柄豚肉「常陸の輝き」、新鮮で安全な有機野菜、霞ヶ浦・北浦で漁が行われている漁獲量全国1位（※）の川えび（テナガエビ）などの農畜産物や水産物です。旨みが濃く香りの良い『「常陸の輝き」のステーキ』、厚みのある葉でシャキシャキ感のある『有機ロメインレタスのひとみ浅漬け』、ゴマのような風味とピリリとした辛みが特徴のハーブ「有機セルバチコ」を乗せたピザなど、全9品をお楽しみいただけます。

当社は本フェアを実施することで、茨城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。

（※）農林水産省 漁業・養殖業生産統計 R5速報値

【実施店舗】全国のYEBISU BAR 24店舗

※「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 札幌アピア店」では一部メニューを限定して販売します。

【販売期間】2025年1月7日（火）～2月28日（金）

※「YEBISU BAR 札幌アピア店」のみ、1月11日（土）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。

◆以下の公式ページにて、実施店舗の一覧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 in 茨城

<https://www.ginzalion.jp/event/2025/01/yb-ibaraki.html>



メニュー紹介



茨城産 有機ロメインレタスの
ひとつもみ浅漬け **580円**

茨城・柴沼醤油醸造の浅漬の素「あわ漬」で軽くひとつもみ。ロメインレタスのシャキシャキ感が楽しめます。



茨城産 有機いちごと生ハムの
ゴルゴンゾーラ白和え **880円**

有機いちごと生ハムをゴルゴンゾーラと豆腐で和えました。ミックスナッツの食感がアクセントです。



涸沼産 しじみ汁 **1杯250円**

日本三大しじみである涸沼のしじみは、淡水と海水が混じりあう養分豊富な汽水湖で育ち、旨味が凝縮しています。



茨城の銘柄豚肉「常陸の輝き」の
ステーキ **1,580円**

やわらかく、旨味・香りの良い豚肉の甘みさえ感じられるステーキです。茨城産野菜とご一緒に。お好みでリープフルーツともろみ味噌でお召し上がりください。



「常陸の輝き」の
チーズ湯葉春巻き **830円**

「常陸の輝き」をチーズと大葉と一緒に湯葉で巻いて揚げました。ビールとの相性抜群です。



茨城産 川えびとしらすと
たたみいわしのアヒージョ **1,080円**

霞ヶ浦北浦の「川えび」と茨城沖の「しらす」、魚の旨味たっぷりのアヒージョです。



茨城産 鮫鱈と目光の唐揚げ **850円**

アンコウとメヒカリをシンプルにフライにしました。オーリーブリートで魚が持つ旨味をご堪能ください。



つくば市 焼き有機ロメインレタス **980円**

生食だけでなく炒めてもおいしいロメインレタスを、ベーコンと塩ダレで焼き上げました。素材の味を活かした一品です。



つくば市 有機セルバチコをのせた
マルゲリータ **1,780円 (ハーフ980円)**
マルゲリータに有機セルバチコをのせ程よい苦みがアクセントのピザに仕上げました。

※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。

茨城県の地場食材について



◆常陸の輝き

平成30年12月に販売を開始した茨城県の銘柄豚肉です。県畜産センターが7年の歳月をかけて作り上げたデュロック種の系統豚「ローズD-1」を交配した三元豚で、専用の飼料でじっくり育てることで、脂肪含有量が一般の豚肉より多く、柔らかい肉質が特徴。ローズやヒレはもちろん、モモなどの部位も脂の旨み、香りの良さが楽しめる贅沢な味わいの豚肉です。



◆有機農産物

化学合成肥料や農薬を使用しないなど、農業に由来する環境への負荷を抑えた農業生産の方法で栽培した野菜です。株式会社ふしちゃんの有機野菜は、肥料にこだわり、窒素・炭素・ミネラルのバランスを意識した土づくりによって、えぐみが少なく、甘くてうまみのあるのが特徴。特に、いちごの有機栽培は全国的にも生産量が少なく希少です。

◆しらす

茨城県沖は全国有数のしらすの漁場で、県内すべての漁港で水揚げされます。全国的に珍しい1艘曳きのしらす漁で、他の地方に多い2艘曳きより1回あたりの網入れ時間が短く、1度に取りれる量も少ないですが、その代わり、しらすの鮮度が抜群なのが特長。茨城県では、鮮度良く水揚げされたしらすを高品質な加工品としてブランド化しています。

◆川えび

茨城県の主に霞ヶ浦・北浦で行われている川えび（テナガエビ）漁は、漁獲量全国1位です。（参照：農林水産省 漁業・養殖業生産統計 R5速報値）殻ごと食べることができ、カルシウムが豊富に含まれている川エビは、佃煮、釜茹で、かき揚げなど、様々なアレンジが可能なたても使いやすい食材です。

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ビヤバーで、全国に25店舗（※）展開しています。

表情豊かな味わいをもつ樽生エビスをより楽しんでいただくため、樽生それぞれ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。ちょっと贅沢なくつろぎの時間をお過ごしください。

（※）グループ子会社である㈱北海道サッポロライオン運営の1店舗含む。



JOY OF LIVING
WITH BEER

ずっと変わらない、「生きている喜び」をビールとともに。

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