

2024年5月7日
24020

エビスとにっぽんの食の魅力をお届け！ 『福の神にっぽん食探訪 in 高知』 全国の YEBISU BAR で高知県の名産品を使用し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、高知県の名産品を使用した料理フェア『福の神にっぽん食探訪 in 高知』を2024年5月7日（火）～6月30日（日）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 が、高知県で出会った個性あふれる名産品「龍馬タタキ」「四万十ポーク」「とうごろういわし」などを使用した料理で、エビスとにっぽんの食の魅力をお届けします。

料理の撮影には、土佐の清流の水で漉かれた、伝統的工芸品で日本三大和紙のひとつである「土佐和紙」を数種類使用し、高知県の豊かな自然を表現しています。

当社は本フェアを実施することで、高知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。

【実施店舗】 全国の YEBISU BAR 24 店舗

- ※エリア（首都圏、北海道、その他）ごとに取扱メニュー品数が異なります。
- ※「YEBISU BAR STAND 恵比寿ガーデンプレイス店」は実施対象外です。

【販売期間】 2024年5月7日（火）～6月30日（日）

- ※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、実施店舗の一覧やエリアごとの取扱いメニューなど詳細がご確認いただけます◆



【YEBISU BAR】福の神にっぽん食探訪 in 高知

<https://www.ginzalion.jp/event/2024/05/yb-kochi.html>

メニュー紹介



◆完全ワラ焼きカツオ～龍馬タタキ～

3枚 1,480円 / 5枚 2,380円

職人が最初から最後までワラで焼く土佐の伝統製法「完全ワラ焼き」ならではの香ばしさを堪能できます。まずは塩のみでシンプルに、その後は数種類の薬味でお楽しみいただくのがおすすめです。



◆とうごろういわしの素揚げ

680円

「とうごろういわし」の鱗をとらずそのまま素揚げする、タカビシ食品おすすめの食べ方でご提供します。鱗が立ち上がったサクサクした食感とホクホクの身を味わっていただけます。



「龍馬タタキ」 from ハマヤ水産

ハマヤ水産の「龍馬タタキ」は一本釣りのカツオを水揚げされた直後に超低温で船内凍結して鮮度を保持、超低温を維持したままさばき、焼き上げまで行うことで鮮度の良いみずみずしいカツオに仕上がります。

四万十川流域の米ワラを使用し、熟練の職人の手作業で焼き上げられた驚きの風味をご賞味ください。



「とうごろういわし」 from タカビシ食品

黒潮の荒波で育まれる高知の海の幸を取扱うタカビシ食品は、豊富な経験値と在籍する職人の加工技術で日本各地へその魅力を広めています。

今回のフェアでは「とうごろういわし」のほか、人気食材である「うつぼ」を使用したメニューを、一部エリアを限定して販売します。



◆四万十ポークの柚庵（ゆうあん）焼き

～高知県産茄子の土佐あかうし肉味噌のせ～

1,480円

四万十ポークの特長である脂の甘みを最大限に活かすため、部位は厚くスライスしたばら肉を使用。高知県のこだわり調味料「万能おかずしょうが」の香り・歯ごたえのアクセントとともにお楽しみください。



◆四万十ポークの串揚げ

～ゆずこしょうマヨを添えて～

990円

揚げることで四万十ポークのジューシーな脂を味わえます。爽やかな柚子の香りが鼻に抜けるご当地マヨネーズ「ゆずこしょうマヨ」、ほどよく香るニンニク風味が食欲をそそる「土佐あかうし肉味噌」をお好みでつけてお召し上がりください。



「四万十ポーク」 from Duroc Farm (デュロックファーム)
四万十町の清んだ空気の中で育てられる銘柄豚「四万十ポーク」。Duroc Farm 独自の液体飼料と一般的な豚より長い肥育期間によって、四万十ポークの持ち味である赤身と脂の甘み、肉の旨味がより際立ちます。



◆ **鰹のハランボと茄子のたたき**
～北川村の旨塩ポン酢で～ **860 円**
高知県の隠れたソウルフード「茄子のたたき」は油で揚げた茄子に魚と薬味をたっぷり乗せるのが地元流。旨味を感じる干した鰹のハランボ（ハラミ）とあわせました。



◆ **小夏香る 高知野菜の浅漬け** **590 円**
高知野菜の定番である茄子・みょうが・ピーマンをさっぱりとした浅漬けにしました。高知県の特産品である「小夏」を使ったシロップで爽やかな風味をプラスしています。



日本屈指の園芸王国・高知の野菜

高知は全国屈指の日照時間の長さとは十分な年間降水量を誇る園芸王国。太陽と雨の恵みをいっぱいを受けた大地の贈り物をご堪能ください。

※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。



－ おかげさまで、サッポロライオンは今年 125 周年を迎えます。－
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>

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