

福島の春の彩り 新メニュー

管理栄養士を目指す女子大生が
考案したメニューがビール園に登場！
福島県産の食材を使用したアラカルトメニューを
どうぞご賞味ください。

販売期間 **4.1▶5.31**

郡山女子大学
食物栄養学科

アサヒビール園

コラボ企画 第3弾



アスパラ

アスパラガスの春色ガレット
アスパラ・ハム・チーズを包み込み、ベビーリーフとミニトマトで春らしく仕上げました。
720円



考案者

青木 みなみさん

とろ〜り半熟卵を
からめて食べてね!



アスパラ、
人参、エゴマ豚

春野菜の豚肉巻き〜2種ソースがけ〜
県産エゴマ豚で、春野菜を彩りよく巻きました。梅肉と胡麻の二種のソースで！
680円



考案者

大橋 由佳さん

春野菜と豚肉の
味わいを二種のソースで
ご堪能あれ!



伊達鶏、
スーパードライ

ふりふり伊達鶏のビール煮
伊達鶏の食感を残しながら、カレーの風味を効かせて煮込みました。スーパードライとリンゴがポイントです。
750円



考案者

白岩 志於美さん

カレー風味が
食欲をそそる一品です!



アスパラ、
本宮烏骨鶏

アスパラまるごとつくね
地元産品本宮烏骨鶏のつくねで旬のアスパラを包み込みました。ありそうでなかった一品です。
680円

考案者

皆川 陽子さん

アスパラのシャキッとした
食感と、海老のパリッとした食感がやみつきになります♡



アスパラ

**アスパラの海老春巻き
ゆずこしょう風味ソース添え**
海老を粗めにすることでプリプリの食感を残しました。ソースには隠し味で味噌を使っています。
680円

考案者

馬肉



さくらミートパイ
ぎょうざの皮をパイ生地に見立て、クセのある馬肉を食べやすくミートソース風に仕上げました。
700円

考案者

二瓶 はづきさん

栄養強壮!?ヘルシーで
栄養満点さくら肉の
パリパリミートパイですよ



スタンプカード
キャンペーン

「福島の春の彩り新メニュー」を
食べてスタンプを集めよう!
全品食べてスタンプを6つ集めて、
ビール園で使用できる
「500円食事券」をGET!
&抽選で素敵なプレゼントが
当たるかも…!?

※1品につきスタンプ1つ捺印となります。
詳しくは店舗スタッフまでお尋ねください。

ASAHI BEER COMMUNITY HALL
アサヒビール園 福島本宮店

〒969-1104 福島県本宮市荒井字上前畑1
(アサヒビール福島工場敷地内)

tel.0243-33-1661



アサヒビールフリープラザふくしま

ビールができるまでやビールの楽しみ方で休憩できる。
tel.0243-34-1170 fax.0243-34-1190
住所: 〒969-1104 福島県本宮市荒井字上前畑1
●お電話受付時間 / 9:00~17:00(休業日を除く)
●休業日 / 第二・第四水曜日 ※祝日の場合は翌日 年末年始



ASAHI BEER COMMUNITY HALL
アサヒビール園 四季の里店

〒960-2156
福島県福島市荒井字川石田1-1

tel.024-593-0113



店舗営業時間
アサヒビール園
●福島本宮店
●四季の里店
11:00~21:00
※ラストオーダー
20:30
(ランチ)
11:00~15:00
※平日のみ

価格はすべて税込表示となります。※未成年者及び運転者へのアルコール販売は固くお断りさせていただきます。