

北海道・札幌発、とろさば専門店「さばPlus(サバプラス)」が、魚 ジャパンフェス in 日比谷で「北海道の蟹」と共演！

看板メニュー「ごまとろさば飯」が地方テレビ番組でも紹介された話題店。
この冬、東京・日比谷公園で開催の「SAKANA & JAPAN FESTIVAL 2025」に出店！



札幌市豊平区の“とろさば専門店”「さばPlus(サバプラス)」を運営する株式会社蝦夷や(所在:北海道札幌市)は、看板メニュー「ごまとろさば飯」が地元テレビ番組でも紹介された話題店。

この冬、東京・日比谷公園で開催される「SAKANA & JAPAN FESTIVAL 2025」に出店いたします。
現地では、人気の「タラバ蟹」を中心に販売し、同店の人気商品「ごまとろさば」も試食形式で紹介します。
クラウドファンディングでは“ごまとろさば飯”を家庭で再現できる限定セットを販売中です。

札幌で注目を集める“とろさば専門店”「さばPlus(サバプラス)」を運営する蝦夷や(所在地:北海道札幌市)は、
2025年11月28日(金)～30日(日)に東京都・日比谷公園で開催される
「SAKANA & JAPAN FESTIVAL 2025 in 日比谷公園」(通称:魚ジャパンフェス)に北海道のローカルメディア
で注目の蝦夷や(えみしや)が出店いたします。

■テレビでも紹介された、札幌の人気“とろさば専門店”

「さばPlus」は、札幌市豊平区に店舗を構える“とろさば専門店”。
脂のり抜群の“とろさば”を使った看板メニュー「ごまとろさば飯」は、
焙煎ごま・梅ふりかけ・特製出汁を組み合わせた“二度おいしい”一杯として評判です。

オープン直後からSNSで話題となり、フォロワーは2,000人を突破。
地元テレビ番組でも紹介されるなど、「北海道では珍しいさば専門店」として注目を集めてきました。

■日比谷公園では、北海道の「蟹」が主役に

今回の魚ジャパンフェスでは、北海道の冬の味覚・蟹をメインに販売。
会場では、ボイル蟹や蟹飯などの贅沢なメニューを展開するほか、
人気商品「ごまとろさば」も冷凍パック・試食形式で紹介します。

「蟹とさば、どちらも北海道を代表する海の恵み。

カニだけじゃない。札幌から感動の"さば文化"を全国へ」

— さばPlus代表・伊藤けい子



■クラウドファンディングでも新たな挑戦

CAMPFIREでは、看板メニュー「ごまとろさば飯」を
ご家庭でそのまま再現できる限定セットを販売中。
脂の旨味を閉じ込める急速冷凍技術「凍眠(とうみん)」を採用し、
解凍後もふっくらとした食感を楽しめます。

「店舗で食べた味をそのまま家庭でも味わってほしい。

北海道の“とろさば文化”を全国へ広げたい」

— さばPlus代表・伊藤けい子

【イベント概要】

イベント名: SAKANA & JAPAN FESTIVAL 2025 in 日比谷公園

会期: 2025年11月28日(金)～11月30日(日)

会場: 東京都千代田区・日比谷公園(にれのき広場～芝庭広場)

入場料: 無料(飲食代別途)

公式サイト: <https://37sakana.jp/sifeshibiya/>【クラウドファンディング概要】

タイトル: 北海道・札幌発 “二度おいしい” ごまとろさば飯をご家庭に。さばplusの挑戦！

URL: <https://camp-fire.jp/projects/890887/view>

実施期間: 2025年11月12日18時頃～12月24日

目標金額: 10万円

主なリターン:

- ・ごまとろさば飯 再現セット(4人前) 5,000円～
- ・とろさば5種食べ比べセット 7,500円～
- ・業務用応援コース(FC交渉権利付き) 40,000円

【店舗情報・お問い合わせ先】

店舗名: さばPlus(サバプラス)／蝦夷や
所在地: 北海道札幌市豊平区豊平5条1丁目2-13
Instagram: @sabaplus_emishiya_sapporo
メール: ito@emishiya.com
担当者: 伊藤けい子(代表)

【備考】

- ・現地取材・撮影対応可。
- ・商品・店舗の写真素材がございます。

<https://drive.google.com/drive/folders/1ZmLwDBt7Ze0Q8qNBQj75vzkNvdoh6nK8?usp=sharing>

- ・クラファン限定セットは全国配送対応。