

7月10日スタート「LIVING GREEN FES vol.4」に協力

兜町・茅場町の飲食店25店舗でハーブを使った限定メニューを提供



エスビー食品株式会社は、平和不動産株式会社（所在地：東京都中央区、代表執行役社長：土本清幸）が7月10日～31日に兜町・茅場町エリアにて開催する「LIVING GREEN FES vol.4」に協力します。イベントでは、どなたでも参加できる8つの体験型コンテンツ「GREEN PROGRAMS」が展開されます。その一つとして、地域の飲食店25店舗において、当社のハーブ関連商品を使用した限定メニューの提供や商品サンプリングを実施します。当社が70年以上本社を構える兜町・茅場町エリアの商店会や企業と連携し、地域社会とのコミュニケーションを通じてスパイスやハーブのおいしさや魅力をお伝えします。

■ 「LIVING GREEN FES vol.4」 概要

期間 : 2026年7月10日（金）～7月31日（金）の22日間

主催 : 平和不動産株式会社

関連 URL : <https://kabuto-live.com/livinggreenfes>

このイベントは「LIVING GREEN」＝GREEN（緑・自然）とともにある心地よい LIFESTYLE（生活・暮らし）をテーマに、兜町・茅場町の企業や飲食店、町会、商店会が協力して実施するさまざまなコンテンツを通して、都心で暮らす人・働く人に Well-being（ウェルビーイング）につながる癒しや安らぎ、学びを提供することを目指しています。

■当社のハーブ関連商品を使用した「イベント限定メニュー」提供

「LIVING GREEN FES」の開催期間中、兜町・茅場町エリアの飲食店で、当社のバジルやパクチーなどのハーブ関連商品を使用した限定メニューが提供されます。

今年は過去最多となる25店舗が参加し、フードコーディネーター 津野ゆり氏の監修・指導のもと、より多彩な料理を展開します。各店舗が工夫を凝らしたバリエーション豊かなフードやドリンクを召し上がっていただくことで、爽やかな香りや鮮やかな彩りをもつハーブの魅力をお伝えします。



⑤CAFE SALVADOR BUSINESS SALON / ガパオライス



⑦Haru dining / スモークサーモンとハーブのトマトスパゲティ



⑨長寿庵 / 初夏のハーブかき揚げそば



⑪可視化飯店 / 真鯛とアスパラのバジル炒め



⑮キャプション by Hyatt 兜町東京 / Chimmichurri Lamb Burger, Rosemary Fries

<店舗別イベント限定メニュー（店舗の順不同）>

店舗名	イベント限定メニュー
①平和どぶろく 兜町醸造所	限定どぶろく（レモングラス・ディル）
②GARDEN HOUSE COFFEE	フレッシュシトラスハーブティー
③KABEAT 日本生産者食堂	タコとオリーブとドライトマトのハーブマリネ
④Book Lounge Kable	夏野菜とバジルのパスタ（7/13～19）／鶏の竜田揚げ パクチーとパプリカのスイートチリソース（7/20～26）／ガパオライス（7/27～31）
⑤CAFE SALVADOR BUSINESS SALON	ガパオライス／ナチュラルジンジャースカッシュ
⑥焼肉あかぎ	やみつきハーブ塩ハラミ／やみつきハーブ塩カルビ／やみつきハーブ塩ミノ
⑦BISTRO SABLIER	四万十ポークスペアリブのハーブロースト アメリカンチェリーのソース
⑧IMANO FRUITS FACTORY	バジルバナナミルク／ミントバナナスムージー
⑨日本酒スタンド 酩 茅場町店	フレッシュタイムとディルのリエット／盛り盛りパクチー冷奴
⑩カヤバッチョ	リゾット ジェノベーゼ
⑪一席二鶏	トムヤム参鶏湯
⑫茅場町食堂 History by moto	バジルソルベのカプレーゼ／カルダモンモヒート
⑬蕎麦懐石 茅場町更科	ごまだれせいろパクチーのせ／冷かけパクチー蕎麦
⑭ギョバー 茅場町店	砂肝レモンペッパー／カリじゅわ！エビパン
⑮TOKYO CAMP	グリーンカレーとデトックスハーブウォーター
⑯バンボリーナ	夏野菜のさわやかピクルス
⑰Haru dining	スモークサーモンとハーブのトマトスパゲティ／5種のハーブを使った鶏もも肉のオープン焼き
⑱辰巳	めめけの香草バター焼き定食
⑲長寿庵	初夏のハーブかき揚げそば／海老とハーブの贅沢かき揚げ天丼

店舗名	イベント限定メニュー
⑳勺勺 (シャオシャオ)	よだれ鶏のから揚げ フライドバジル添え
㉑可視化飯店	真鯛とアスパラのバジル炒め／白酒酸梅湯ミントトニック／香草トマト酢／ハーブパインクーラー
㉒Omnipollos Tokyo	ハーブサルサドッグ
㉓nib	カカオソーダ
㉔teal	チョコミントジェラート
㉕キャプション by Hyatt 兜町 東京	Chimmichurri Lamb Burger, Rosemary Fries

・フードコーディネーター 津野ゆり氏



フードコーディネーターとして大手企業や飲食店のメニュー開発などを行いながら、雑誌 veggy 公式アンバサダーやモデルとしても活躍。当イベントでは、各店の店主とコミュニケーションを取りながら新たなメニューの開発を推進。

<出演情報>

日本テレビ「ヒルナンデス!」、テレビ朝日「林修の今でしょ! 講座」他多数



■「スティックスパイス」サンプリング実施

上記 25 店舗にて「コラボメニュー」をご注文いただいた方（各店先着 30 名さま）に、「スティックスパイス」を差し上げます。

※「バジル」「オレガノ」「ローズマリー」の 3 種類から 1 つをランダムにお渡しします。商品はお選びいただけません。



<左から「スティックスパイス バジル」「スティックスパイス オレガノ」「スティックスパイス ローズマリー」>

・「スティックスパイス」とは

スパイスやハーブを、小さじ1の使い切りのスティックタイプにした商品です。計量不要、個包装でいつも新鮮な香りと彩りを料理にプラスできます。全 18 種類のラインアップです。

「スティックスパイス」ブランドサイト：<https://www.sbfoods.co.jp/stickspice/>
思わず使ってみたくなるような「スティックスパイス」のオリジナルメニューを 50 品以上掲載しています。



<スティックのイメージ>

当社本社がある兜町・茅場町エリアの商店会や企業と連携し、
地域一体となった取組みを通じて、ハーブの魅力をお届けします。