

空知地方の食の魅力満載！北海道大学監修の「北大ブランド」商品も味わえる！

「るるぶキッチン×北海道岩見沢市」 特集フェア

新宿駅徒歩2分『るるぶキッチン 酒処 何方此方(どちこち)』にて **2023年11月3日(金)スタート！**

JTBグループで旅行・ライフスタイル情報を提供する、株式会社 JTB パブリッシング(東京都江東区、代表取締役 社長執行役員:盛崎宏行)は、直営飲食店舗『るるぶキッチン 酒処 何方此方(どちこち)』において、2023年11月3日(金)から11月27日(月)までの期間限定で、「るるぶキッチン×北海道岩見沢市」特集フェアを実施します。

『るるぶキッチン』は、「地域」や「食材」を変えながら、その土地の産品を活かしたメニューを開発する「特集フェアメニュー」が特徴です。今回は、北海道の空知地方で札幌や新千歳空港から車で1時間圏内に位置し、豊かな農産物とワインが魅力の岩見沢市をフォーカスし、オリジナルおつまみメニューやドリンクなど20品以上を提供いたします。また、産学連携の一環として、北海道内の企業や特産品とタイアップして商品開発を行っている北海道大学の「北大ブランド」商品や「フードロス削減コンソーシアム」関連商品の提供、販売も行います。



【岩見沢市特集フェア提供メニュー】 ※メニュー内容は一部抜粋しています。価格は税込です。

■ やみつき！蒸し鶏と三升漬け 480円

南蛮、麴、醤油を漬け込んで発酵させた北海道名物の三升漬けを蒸し鶏に添えました。

■ 坊ちゃんかぼちゃのクリームチーズ和え 300円

強い甘みとホクホク感がたまらないかぼちゃをシンプルにクリームチーズと和えました。

■ しば漬けクリームチーズドッグ 500円

北大ブランド商品のしば漬けを岩見沢市特産品の小麦で作ったパンにはさんでお惣菜パンにしました。

■ ガゴメ昆布の温麺(う~めん) 500円

北大の独自栽培技術で開発したとろりガゴメ昆布をのせた温かいそうめんです。

■ ブランド米「ななつぼし」のお茶漬け 550円

甘みと粘りのバランスが良い北海道が誇るブランド米「ななつぼし」をさっぱりお茶漬けに仕立てました。

■RICCAシャルドネ2022(白)／オレンジピンク2020(ロゼ) グラス600円
岩見沢市内で自社農園も持っている宝水ワイナリーのオススメワインです。

■フルーツ工房毛陽のりんごジュース グラス500円
岩見沢市毛陽地区で獲れたりんごでつくった酸味と甘みのバランスのとれたジュースです。

<店舗概要>

【店名】 るるぶキッチン 酒処 何方此方

【住所】東京都新宿区新宿 4-2-8 るるぶキッチンビルディング内

【アクセス】JR/都営/京王線 新宿駅東南口
またはミライナタワー口より徒歩2分
地下鉄/都営線 新宿三丁目駅より徒歩4分

【営業時間】 13:30-23:30

※感染症拡大防止等のため、営業時間を変更する場合がございますので、詳しくはお問合せください。

【定休日】不定休(※年末年始含む休業日有り)

【URL】 <https://jtbpublishing.co.jp/service/rurubukitchen.html>

【Facebook】 <https://www.facebook.com/rurubukitchen/>



<お問い合わせ先>

JTBパブリッシング ライフスタイルメディア編集部

TEL : 03-6219-9147

E-mail : pr-team@rurubu.ne.jp