

## 新宿駅徒歩2分『るるぶキッチンビルディング』で勝浦市を体感！

### 『るるぶキッチン×勝浦市』2月1日(月)から特集フェア実施！

～日本有数の漁場で獲れた海鮮や、勝浦産の和牛、豚肉を使ったオリジナルメニューを提供～  
2月21日(日)にはオンラインイベントも予定！

株式会社JTBパブリッシング(東京都新宿区、代表取締役 社長執行役員:今井敏行、以下JTBパブリッシング)は、JTBパブリッシングの直営飲食店舗『るるぶキッチンビルディング』内2,3階「にくたびと」において、2021年2月1日(月)から2月25日(木)まで、千葉県勝浦市産の食材を使用した「るるぶキッチン×勝浦市」特集フェアを実施します。



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

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

『るるぶキッチン』は、4週間おきに「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。今回は千葉県が誇る漁場である勝浦市に注目し、大人気のマグロに伊勢海老、金目鯛やマカジキはもちろん、勝浦の大地で育った「かずさ和牛」や「なるかポーク」など、絶品食材を使ったオリジナルメニューを5品提供し、勝浦市の食の魅力を発信していきます。



【勝浦市特集フェアメニュー】※価格は税別です。

#### ■伊勢海老とかずさ和牛のガーリックバターソテー(2500円)

大人気食材の伊勢海老と、勝浦の「かずさ和牛」を贅沢に盛り付けガーリックバターでコクと風味を出しています。自分へのご褒美におひとつどうぞ！

#### ■マカジキとりんごのインヴォルティーニ(950円)

勝浦産のマカジキをソテーしてりんごを包み、ちょっぴりマスタードの香るアップルソースをかけました。味も食感も、一口で二度おいしく召し上がれます！

#### ■マグロの肉みそびー(900円)

そぼろ状の和牛を混ぜてコクと旨味を加えた味噌を、レアに焼き上げたマグロにのせる贅沢おつまみ。ふりかけたピーナッツの食感と味噌の香ばしさも相まって、お酒が進むこと間違いなし！

#### ■ダブル金目鯛とかずさ和牛のしゃぶしゃぶ鍋(2500円)

勝浦産金目鯛のアラで自家製の出汁をひき、金目鯛とかずさและ牛のしゃぶしゃぶをお楽しみ頂けます。出汁にも金目鯛を使った、ダブル金目鯛なお鍋です。(写真は2人前のご提供イメージです。)

#### ■なるかポークしゅうまい(600円)

ミネラルたっぷり！勝浦産の「なるかポーク」を使ったアツアツしゅうまい。隠し味にオイスターソースも加えた、肉汁たっぷりの旨味抜群メニューです。イトインはもちろん、テイクアウトでもお楽しみ頂けます。

# JTBパブリッシング

## ■「るるぶキッチン×勝浦市」限定イベントの開催(予定)について

フェア期間中の2月21日(日)には勝浦市観光協会と共同でイベントを開催致します。  
昼の部(11:00~13:00)には、現地勝浦のアンテナショップ「かつうら商店」にて一部メニューの試食会を行います。  
お近くの皆様は勝浦名物の朝市やひな人形を見ながら、こちらにもぜひ奮ってお越しくださいませ。

<https://www.katsuura-kankou.net/katsuurashop/>

夜の部(18:00~19:00)には全国の皆様に参加できるよう、『るるぶキッチンビルディング』から勝浦の魅力を紹介するオンラインイベントを中継致します。「かつうらお土産セット」など豪華景品があたるチャンスもございますので、以下参加フォームより可否を回答の上、表示されるリンクより当日はご自宅からごゆっくりご参加ください。

<https://forms.gle/HdPpUnrkZDcYXgsy8>

※昼の部、夜の部ともに参加費は無料となります。

※新型コロナウイルスの感染状況に応じて変更、中止となる場合もございます。ご了承ください。

### <店舗概要>

【店名】1階『酒処 何方此方』  
2,3階『にくたびと』

【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】『酒処 何方此方』13:30-23:30  
『にくたびと』平日16:30-23:30、土日祝日16:00-23:30  
※緊急事態宣言下においては、20:00で営業終了

【定休日】年中無休(※年に数回店休日あり)

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

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



## ■1階『酒処 何方此方(どちこち)』について

店内の棚やショーケースに並ぶ『るるぶ』編集者が厳選した各地の産品は、自分へのおみやげやギフトで購入するもよし。角打ちスタイルを活かし、棚から選んだ商品をその場で酒のアテとしてもよし。食の百貨店でありながら、酒飲みが集う酒場としても機能する、物販と飲食を融合した新しいスタイルの立ち飲みです。セレクトされた商品は、北海道から沖縄までその数なんと200以上。お酒にぴったりのおつまみからお酒、ソフトドリンク、スナック、調味料や加工品まで幅広く集めました。店名の「何方此方(どちこち)」は、どっちこち、また、いくつかあるものの中から選ぶことを意味します。まさに多彩な棚から、どっちにしようか決める楽しみを味わっていただきたい、どこに行こうかという旅の行き先を迷える酒場となってほしいという思いを込めて名付けました。アレンジを効かせた王道つまみやオリジナル点心のほか、オープン特集として兵庫県洲本市の産品を使ったメニューを期間限定にてご用意しています。

## ■2-3階『にくたびと』について

日本全国の「お肉」を中心に、各地の産品を活かしたメニューをご提供するお店です。3階には個室も設置し、ゆったりとくつろぎながらこだわりの国産牛タンをはじめとする各地のお肉を味わうことができ“旅のきっかけになること”を目指しています。これまでの運営店舗同様に、特徴はグラウンドメニューに加え、期間ごとに「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ご提供する『特集フェアメニュー』です。フェアと連動した店内装飾やポスター、パンフレットの設置、PR動画の放映などを通して地域の情報も発信します。“食”をテーマに地域の産品と情報を同時に展開する『リアルメディア』として地域活性化に貢献して参ります。



### <お問い合わせ先>

JTBパブリッシング 営業企画本部 営業企画部

TEL : 03-6888-7806

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