

新宿駅から徒歩2分の『るるぶキッチンビルディング』で

『るるぶキッチン×国境の島グルメ』特集フェア実施！

～日本の国境に位置する島々からこだわり食材を仕入れ、前期、後期でメニュー替えも～

2020年12月4日(金)からスタート！

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、内閣府による「特定有人国境離島地域における情報発信強化に係る調査業務」の推進のため、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、2020年12月4日(金)から1月31日(日)までの約2か月間、特定有人国境離島地域のなかから13島15自治体を対象に、島の食材を使用した「るるぶキッチン×国境の島グルメ」特集フェアを実施します。

『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。今回は日本全国の国境の島から産地直送した海産物や農産物を中心に、るるぶキッチンのオリジナルメニューを開発し、12月4日より第一弾、1月4日より第二弾として、島の食の魅力を発信していきます。

第一弾メニュー



第二弾メニュー



【国境の島グルメ特集フェアメニュー】

第一弾(12月4日～)

- 利尻島/北海道利尻富士町 : ホルモンの昆布×焼きポン酢
プリプリのホルモンを昆布、バター、ポン酢で味付けすることで、くどくないまろやかな口あたりに。
- 奥尻島/北海道奥尻町 : 産地直送!活あわびと炙りイチボの塩辛
新鮮な活あわびとイチボ肉をお酒に合うよう濃い味付けに。島のお酒と一緒にどうぞ。
- 島後(隠岐諸島)/島根県隠岐の島町 : 白バイ貝とレバーのジンジャー煮込み
ジンジャーエールで煮込むことで白バイ貝とレバーをほのかに甘く柔らかく仕上げました。
- 壱岐島/長崎県壱岐市 : あおさ香る牛すじときのこのフリカッセ
壱岐島でとれた一級品のあおさの色や香りを残したまま、一緒に牛すじときのこで煮込みました。
- 若松島(五島列島)/長崎県新上五島町 : ブリ大根とフォアグラのロシーニ風
日本のソウルフードブリ大根をフォアグラと合わせることで洋風に仕上げました。
- 甬島列島/鹿児島県薩摩川内市 : 「竜宮の塩」を楽しむ牛モモステーキ
主役は塩!こしきの海洋深層水で作った「竜宮の塩」で楽しむ国産牛モモステーキです。
- 種子島/鹿児島県南種子町 : ホルモン&安納芋チップス
良質なホルモンと甘い安納芋をカラッと揚げておつまみに。交互に箸が止まらない一品です。

JTBパブリッシング

第二弾 (1月4日～)

- **礼文島／北海道礼文町**：とろろ昆布の茶碗蒸し 柚子風味の牛あんかけ
茶碗蒸しの中から溢れるとろろ昆布と柚子風味のあんかけのバランスが絶妙な一品です。
- **利尻島／北海道利尻町**：サーロインの唐揚げ 利尻とろろ昆布をのせて
昆布締めしたサーロインをサクッと唐揚げにし、ふんだんに利尻のとろろ昆布をのせました。
- **八丈島／東京都八丈町**：八丈フルーツレモンの特製モンチェロソーダ
皮ごと食べれる糖度の高いレモンを使ってカクテルに。ソーダで割って爽快感溢れる一杯です。
- **佐渡島／新潟県佐渡市**：「朱鷺と暮らす郷」米を使ったWわさびかけご飯
佐渡市認証のこだわりコシヒカリの上に2種類のわさびをのせました。お米本来の味を楽しんで。
- **宇久島(五島列島)／長崎県佐世保市**：一匹まるごとレンコ鯛のアクアパッツァ
産地直送のレンコ鯛を大胆に一匹使用しました。グループでシェアしてお召し上がりください。
- **福江島(五島列島)／長崎県五島市**：クエの牛コンソメ煮 トリュフとミモレットチーズと一緒に
幻の高級魚クエをシンプルにコンソメで煮付けました。ミモレットチーズとトリュフの香りも一緒に楽しんで。
- **種子島／鹿児島県西之表市**：黒糖香るバルサミコ牛肉角煮
西之表市の黒糖をふんだんに使って煮込むことで、コクと深みが増した肉の旨みがたまりません。
- **屋久島／鹿児島県屋久島町**：燻製とびうおと牛時雨煮のサンドウィッチ
ハーブ香る燻製とびうおに甘辛の牛時雨煮を合わせて一口サンドウィッチに仕上げました。

期間中店舗内では、上記メニューと合わせて、島々のお酒の提供や、パンフレットの設置、写真展示も行います。また同ビル1F店舗「酒処 何方此方(どちこち)」にて島のお土産を販売するなど、日本の国境離島の魅力を存分に発信していきます。

参加の特定有人国境離島地域<自治体>

北海道 礼文島・利尻島・奥尻島<礼文町/利尻町・利尻富士町/奥尻町>
東京都 八丈島<八丈町>
新潟県 佐渡島<佐渡市>
島根県 島後(隠岐諸島)<隠岐の島町>
長崎県 壱岐島<壱岐市>
宇久島・若松島・福江島(五島列島)<佐世保市/新上五島町/五島市>
鹿児島県 甑島列島・種子島・屋久島<薩摩川内市/西之表市・南種子町/屋久島町>

※特定有人国境離島地域については「日本の国境に行こう!!」ホームページをご覧ください。

<https://kokkyo-info.go.jp/>

<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

【定休日】年中無休(※年に数回店休日あり)

※東京都からの要請により12月17日までの期間は、両店とも22:00閉店を予定しております。

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

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



JTBパブリッシング

■1階『酒処 何方此方(どちこち)』(2020年9月29日オープン)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手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、どっちこっち、また、いくつかあるもののうち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