

## editor's fav 『るるぶキッチンKYOTO』

### 編集者こだわりの「るるぶおにぎりLABO」始動！

～おにぎりで日本全国を旅する、編集者が探し出した究極のおにぎりプロジェクト～

2018年5月15日(火) 平日ランチタイムスタート

JTB グループで旅行関連情報の出版・販売、Web関連事業を手がける株式会社JTBパブリッシング(東京都新宿区、代表取締役社長:今井敏行、以下JTBパブリッシング)は、直営飲食店舗editor's fav 『るるぶキッチンKYOTO』において、2018年5月15日(火)より新プロジェクト「るるぶおにぎりLABO」をスタートします。お米や海苔はもちろんのこと、おにぎりの具材、醤油やマヨネーズなど調味料にまで編集者が徹底的にこだわった、究極のおにぎりプロジェクトです。

東京・赤坂に続き、烏丸バル横丁内に昨年10月にオープンしたeditor's fav『るるぶキッチンKYOTO』。5月15日(火)より、平日のランチタイムに「るるぶおにぎりLABO」を始動し、旅行情報誌『るるぶ』の編集者がとことんこだわったおにぎりをご提供します。スタート時のお米には福井の新ブランド米「いちほまれ」を使用。海苔は有明産と千葉産からお好きなものを選び、海苔の種類に応じた巻き方でご提供します。

具も、北は北海道から南は沖縄まで、地域の生産者の方が徹底的にこだわった具材ばかりです。塩にぎり(160円)は、沖縄・浜比嘉島で「流下式塩田」を利用して作られた100%海水のまろやかな塩を使用。おおか(170円)は、小豆島・ヤマロク醤油の、4年という通常の倍の年月をかけて仕込んだ「鶴醬」で和えています。人気のツナマヨ(220円)は、埼玉県児玉市・ななくさの郷より、平飼卵や純国産蜂蜜など原材料にこだわった「松田のマヨネーズ」を選びました。北海道民の定番食である山わさび(250円)は、ピリッと辛い大人の味わいです。また、日常に彩りを加える贅沢な「極」シリーズの第一弾として、北海道・標津の「こぼれイクラ」(500円)をご用意しました。北海の天然鮭からとれた特上のイクラをお楽しみください。\*価格はすべて税込みです

何気ない日常のランチタイムに、日本全国を旅するように『るるぶ』編集者がおすすめするおにぎりを楽しんでいただけたらという思いで本プロジェクトをスタートします。今後も定期的にお米や具材を入れ替えるほか、お肉を使った具材の特集など、皆様に喜んでいただけるおにぎりを提供していきます。地域や生産者の方と組みながら、「日本のおいしいおにぎりに出会える場所」を目指します。

editor's fav 『るるぶキッチン』では、日本全国から集めた13種類の日本ワインのほか、編集者が全国各地を旅して見つけた、とっておきの食材・料理を提供しています。季節ごとに各地の食材を紹介するグランドメニューのほか、月替わりで対象の地域が変わる特集メニューも好評いただいています。また店内では全国の調味料や缶詰などお土産も提供し、全国の『るるぶ情報版』など当社の発行する旅行情報誌も読み放題というかつてない形態のお店です。

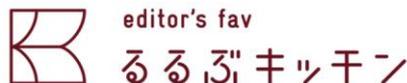
今後もJTBパブリッシングでは、多くのお客様にご利用いただいている『るるぶ情報版』や『マニマニ』などの旅行情報誌、Webサイト『るるぶ&more.』に加えて、飲食店舗editor's fav 『るるぶキッチン』を通して、日本各地の地域の魅力を発信する役割を目指していきます。

#### <店舗概要>

店名: editor's fav 「るるぶキッチン」  
住所: 京都府京都市中京区三条通烏丸  
梅忠町20-1烏丸バル横丁内

営業時間: ランチ(るるぶおにぎりLABO) …平日11時30分～14時  
ディナー…17時～24時(土・日曜15時～24時)

アクセス: 地下鉄烏丸御池駅から徒歩3分  
定休日: 月曜(祝日の場合は営業、翌日休み)  
座席数: 約30席(変更の場合あり)



<お問い合わせ先>

JTBパブリッシング マーケティング本部  
TEL: 03-6888-7806  
E-mail: pr-team@rurubu.ne.jp