

「りんごよりリンゴな林檎ジュース」 Presented by るるぶキッチン

2018年7月4日（水）発売開始！

～「るるぶキッチン」プライベートブランド商品 第1弾！～

青森県弘前市 プレス式搾汁法で作ったストレート果汁林檎ジュース



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、2018年7月4日（水）から「るるぶキッチン」初のプライベートブランド商品（以下、PB商品）として『りんごよりリンゴな林檎ジュース』 Presented by るるぶキッチン』の発売を開始します。

editor's fav 『るるぶキッチン』は、昨年6月に旅行情報誌『るるぶ』の編集者が“全国各地を旅して見つけた、とっておきの食材・料理を提供するお店”としてオープン、現在では東京・赤坂、京都・烏丸において直営飲食店舗を運営しています。また、2018年7月6日（金）には広島にプロデュース型店舗として『マリホフードホール by るるぶキッチン』がオープンします。

これまでの飲食店舗でのメニュー提供に加えて、全国各地で作られている「本物」の食・食材を発掘し、「るるぶキッチン」ブランドを付与したPB商品を通して、その価値や魅力を消費者の方にお届けすることをスタートします。

その第1弾がこの『りんごよりリンゴな林檎ジュース』 Presented by るるぶキッチン』です。本商品は青森県弘前市の岩木山麓で収穫されたりんごを「プレス式搾汁法」で破碎し、加圧により果汁を絞り出す方法で搾汁しています。「プレス式搾汁法」は手間もかかり、搾汁時にできる搾りカスの量もほかの搾汁法に比べて多い一方、りんごの良いところだけを絞り出すことができるため、りんご本来の味を引き出すことができます。

果汁100%的林檎ジュースの多くは加熱などで水分を飛ばしてから濃縮して冷凍し、再度充填時に水分を加えて戻す手法の濃縮還元によるものです。今回発売する『りんごよりリンゴな林檎ジュース』は、ダイレクトにりんごの味わいを堪能できる「プレス式搾汁法（ストレート製法）」を採用しています。

また、完全無添加で選りすぐりのりんごにこだわった『りんごよりリンゴな林檎ジュース』PREMIUM（無添加） Presented by るるぶキッチン』も同時発売いたします。どちらも、250ミリリットルと1リットルの2サイズです（価格はオープン）。なお、本商品のロゴは書家の田川悟郎氏によるもので、「生産地の美しい自然や人々の温かさ」を表現していただきました。

赤坂・京都のeditor's fav 『るるぶキッチン』、広島の『マリホフードホール by るるぶキッチン』においてお買い求めやお召し上がりいただけるほか、順次、小売店や書店等に発売箇所を拡大してまいります。初回流通分は合計5,000本の限定です。また、今後も全国各地のこだわりの食・食材を発掘したPB商品を発売してまいります。

■ editor's fav 『るるぶキッチン』公式サイト <https://jtbpublishing.co.jp/service/rurubukitchen.html>

<商品概要>

商品名：

・『りんごよりリンゴな林檎ジュース』 PREMIUM（無添加）

Presented by るるぶキッチン

・『りんごよりリンゴな林檎ジュース』 Presented by るるぶキッチン

内容量：各250ミリリットル、1リットルの2サイズ 価格：オープン

販売者：株式会社JTBパブリッシング マーケティング本部

製造者：合同会社五代農産加工（青森県弘前市）

<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