

editor's fav 『るるぶキッチンAKASAKA』

「古代ロマンの地は食材王国！宮崎県西都市」特集企画を実施

～編集者が全国各地を旅して見つけた“おいしい”をお届けするご当地運動型バル～

2018年7月2日(月)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AKASAKA』において、2018年7月2日(月)から西都市(さいとし)と連携し、完熟マンゴーや有限会社有田牧畜産業のEMO牛など西都の豊かな食材を活用した特集メニュー企画を実施します。

editor's fav 『るるぶキッチン』では、日本全国から集めた10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。これまで、岩手県宮古市、福岡県北九州市・鹿児島県南九州市、伊豆急行沿線の地域や、福井の新ブランド米「いちほまれ」、農林水産省の地産地消の取り組みをテーマにした特集展開を行なってきました。

今回特集をする宮崎県西都市は、『古事記』でニギノミコトが、水汲みをしていたコノハナサクヤヒメに出会ったと伝えられる逢初川が流れるなど、古代ロマンの地として知られています。また、2018年5月24日(木)に西都市、宮崎市、新富町の2市1町が申請していた「古代人のモニュメント―台地に絵を描く 南国宮崎の古墳景観―」が文化庁の日本遺産に、認定されました。西日本最大級の西都原古墳群の最盛期は紀元5世紀ごろと言われ、319基の古墳のうち多くが当時に近い状態で残っており、国の特別史跡にも指定されています。

7月2日(月)から27日(金)までの特集企画実施期間中は、ふるさと納税でも人気の完熟マンゴーを使った「マンゴーと生ハムのタルティーヌ」や、「宮崎の夏の味 焼き冷や汁」など、夏らしいメニューをご用意します。

「EMO牛のビステカ 夏野菜を添えて」の希少なEMO牛と、「妻地鶏の炭火焼き ピーマン詰め」に使った炭火焼の妻地鶏は、西都の自然が生み出す食材の旨みをしっかり感じられる味わいです。ほか、西都流の食べ方をるるぶキッチン風にアレンジした「椎茸南蛮 タルタルマスタード掛け」も必食です。地酒は、明治初期創業の正春酒造より、「逢初 芋焼酎 25度」を取り寄せしました。柚子リキュール「正春の柚子」は、地元っ子イチオシのビール割りでぜひお試しください。

また、店内ではメニューに使用している柚子胡椒や焼き冷や汁の素の販売、動画の放映をするなど、西都市の魅力を存分にPRします。また、ご来店いただいた方にはもれなく、西都市の老舗割烹「あかのや」の、鶏をまるごと蒸して焼いた「とりぼこ」をおもてなしとして一切れ無料で提供します(ランチタイムは除く)。

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、『るるぶ&more.』などのWEBサイトに加えて、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していきます。

<店舗概要>

【店名】 editor's fav 「るるぶキッチンAKASAKA」

【住所】 東京都港区赤坂3-17-1 赤坂バル横丁内

【営業時間】 11時30分～14時 17時～23時30分

(金曜：～翌2時、土曜11時30分～23時30分、

日曜・祝日11時30分～22時30分)

【アクセス】 赤坂見附駅から徒歩3分、
赤坂駅から徒歩5分

【定休日】 無休(臨時休業の場合あり)

【座席数】 約20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