

～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～

editor's fav 『るるぶキッチンAKASAKA』

「南会津町・下郷町・只見町・檜枝岐村」特集

2018年8月1日(水)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8月1日(水)から福島県の南会津町、下郷町、只見町、檜枝岐村と連携し、南郷トマトや南会津町にある4酒造の日本酒など、南会津4町村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ってきました。今回特集をする福島県南会津町、下郷町、只見町、檜枝岐村は、会津盆地の南側に広がるエリアです。南側の南会津町は豊かな自然に恵まれ、広大な土地にいくつもの絶景が広がり、下郷町は、古くから街道が通り宿場町として栄えた大内宿が江戸情緒あふれる人気スポットです。また、只見町は鉄道ファンだけでなく多くの人々を魅了するフォトジェニックなローカル線・只見線が注目のエリア、檜枝岐村にある尾瀬国立公園はニッコウキスゲなど花咲くエリアとして有名です。

8月1日(水)から28日(火)までの特集企画実施期間中は、南会津4町村の南郷トマトを使った「南会津のトマトとアボカドのブルスケッタ」、尾瀬の天然水を使った「尾瀬の水ゼリー 夏の果実とともに」など、真夏の暑さを吹き飛ばす涼しげなメニューに加え、只見町の「ラム肉のビステカ バルサミソースを添えて」、下郷町の「ニジマスの香草バターグリル」、「南会津のしいたけをふんだんに使ったライスグラタン」など、素材本来の旨味を活かしたメニューをお楽しみいただけます。さらに合わせるお酒には、南会津の国権酒造、開当男山酒造、会津酒造、花泉酒造から、夏酒をはじめ各酒蔵自慢の銘酒を揃えました。

店内ではメニューに使用している尾瀬の天然水の販売、動画の放映をするなど、南会津の魅力を存分にPRします。また、ご来店いただいた方にはもちろん、4酒造の銘酒の中から週替わりでウェルカムドリンクとして1杯無料で提供します(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