

editor's fav 『るるぶキッチンAKASAKA』

「海の幸！山の幸！食の『豊』庫 大分県大分市」特集

～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9月3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9月3日(月)から28日(金)まで大分県大分市と連携し、大分市の豊かな海の幸・山の幸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。また4週間おきに「地域」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「特集企画メニュー」が特徴です。今回特集をする大分市は、古くは「豊後国」の国府が置かれ、大分川などの流域に位置する肥沃な農地、速吸(はやすい)の瀬戸と呼ばれる天然の恵まれた漁場、平野を囲むようにそびえる緑あふれる山々などの豊かな自然によってもたらされる、豊富な食材が数多く存在します。一本釣りでも有名な関あじ・関さばに代表する水産物や、全国有数の生産量を誇るにらや、大葉など新鮮な海の幸・山の幸が市場や食卓を賑わせています。

【「海の幸！山の幸！食の『豊』庫 大分県大分市」メニュー例】

- 「ブリとアボカドのりゅうきゅう るるぶキッチンver.」刺身をタレに漬け込んだ大分の郷土料理「りゅうきゅう」にアボカドを加え、クリーミーな味わいに仕上げました。
- 「大分発祥！にら豚 そうめんちゃんぷる一風」定番料理「にら豚」をそうめんちゃんぷる一風にアレンジしました
- 「大葉ソースとクリームチーズのタルティーヌ」大葉味噌にクリームチーズを合わせ、大分市が全国有数の生産量を誇る大葉を使ったジェノベーゼソースをトッピング。ワインに合う大葉が主役の一品です。
- 「冠地どりのふわふわ天 人参ソース添え」旨みたっぷりジューシーで柔らかな「おおいた冠地どり」をふわふわの衣で包みました。
- 「佐賀関くるめのねばねばクリームリゾット」強い粘りが特徴の海藻「くるめ」をクリームリゾットにたっぷりのせました。
- 「倉光酒造 吟のさと 大吟醸 倉光の沙羅」大分市の酒米「吟のさと」を使用し香り高いすっきりとした大吟醸です

なお、店内ではメニューに使用している佐賀関くるめや大葉みその販売、動画の放映を行い、大分市の魅力を存分にPRします。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、『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)



左上：豊かな海の幸・山の幸を取り揃えました

左下：大分名物「とり天」はあげたてふわふわでご提供

<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