

旨味を引き出すのはどっち！？

editor's fav 『るるぶキッチンAKASAKA/KYOTO』

赤坂/京都のシェフが、福井新ブランド米「いちほまれ」メニュー対決！

～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10月3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/KYOTO』において、2018年10月3日(水)から31日(水)まで、昨年に続き福井県と連携し、福井新ブランド米「いちほまれ」の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」や「食材」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。今回特集をする福井県の新ブランド米「いちほまれ」は、コシヒカリを生んだ福井県農業試験場が、60年以上にわたって蓄えてきた経験と知識をもとに誕生させた「福井の新しいブランド米」です。特徴は以下の3つが挙げられます。

- ① キラキラと輝く、絹のような白さ
- ② 口に含んだ瞬間に感じるごはん粒の存在感と、噛んだ時の心地のよい弾力
- ③ さらに噛むと口に広がるやさしい甘さ

つまり、見た目、食感、程よい甘さ— どれをとっても、これまでにない「新しいおいしさ」を追求しました。「日本一おいしい 誉れ高きお米」になるように、との願いを込めて、「いちほまれ」と名づけられました。パッケージやロゴのデザインはおいしいお米の源である金色の太陽がモチーフ、炊き立てのごはんのワクワク感や、ひと口食べた瞬間に思わず広がる笑顔、そんな楽しさが感じられるお米です。今回は、『るるぶキッチンAKASAKA・KYOTO』のシェフが全面对決し、いちほまれのおいしさを最大限引き出すメニューを考え抜きました。お客様には両メニューをお召し上がりいただき、店内にあるボードでお好きな方のメニューに投票いただきます。勝者のメニューは、グランドメニューに昇格予定です。また10月下旬より、レストラン予約サイト「るるぶダイニング」と連携し、加盟レストラン数店舗にて、いちほまれを使ったメニューを提供予定です。

【福井新ブランド米「いちほまれ」メニュー】

■「いちほまれをとことん味わうライスバーグ」いちほまれの旨味をしっかり味わえるよう、お米をコンソメ出汁で炊き、ラードをかけて蒸し焼きにしました。ふっくらジューシーに、お米の旨味がいっそう引き立つよう仕上げました。

■「いちほまれとズワイ蟹のスूपリ〜サルサ・ヴェルデ〜」いちほまれ特有のもちっとした食感と甘さを、野菜と鶏ガラスープで引き出しました。10月から解禁となるズワイ蟹と合わせて旨味をギュッと閉じ込め、イタリア料理スूपリ(クリームコロッケ)に仕立てました。

■「選べるおにぎりセット」ひとつはお米そのものを味わってもらえるよう、塩にぎり、またもうひとつは7種類の中からお好きな具材をお選びいただけます。ミニサイズなので、お酒のメにもピッタリです。

店内ではいちほまれの使いきりサイズの販売や動画の放映を行い、いちほまれの魅力を存分にPRします。また、ご来店いただいた方にはもれなく、10月3日(水)～17日(水)には福井県の特産品「ジンジャーエのき」を、10月18日(木)～31日(水)には「なすのこうじ地辛子漬け」をおもてなしとして無料で提供します(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。

JTB Publishing



左： スupperはワインや日本酒とも相性抜群のひと皿

右： いちほまれの一粒一粒が輝くライスバーグ

<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）

【店名】 editor's fav 「るるぶキッチンKYOTO」

【住所】 京都市中京区三条通烏丸東入ル梅忠町20-1烏丸バル横丁内

【営業時間】 11時30分～14時 17時～24時（土・日曜、祝日 15時～24時）

【アクセス】 烏丸御池駅から徒歩3分

【定休日】 月曜（祝日の場合は営業）

【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