

editor's fav 『るるぶキッチンAKASAKA』

「鳥取県は蟹取県になりました」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11月6日(火)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11月6日(火)から30日(金)まで、鳥取県と連携し、鳥取県産のカニ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。また約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。

今回特集をする鳥取県は、カニの水揚げ量・消費量ともに日本一を誇ります。2019年2月まで、鳥取県は県名を「蟹取県」と改名し、県内の対象宿泊施設に泊まると旬のカニが毎月抽選で100名様に当たる「蟹取県ウェルカニキャンペーン」を実施するなど、カニにフォーカスしたプロモーションを展開しています。

『るるぶキッチンAKASAKA』では、特集メニュー企画実施期間中、鳥取県産の紅ズワイガニを使ったオリジナルメニューをご用意しました。

【「鳥取県は蟹取県になりました」特集メニュー】

- 「カニカニ合戦! 茹で揚げ盛り合わせ～2種のソースで～」紅ズワイガニのゆで揚げミックスに、バーニャカウダソースとるるぶキッチンオリジナルソースを添えました
- 「カニ爪フライ ケジャン風」カニ爪を揚げ、韓国料理ケジャンをアレンジ
- 「クリーミーかにグラタン キャビアのせ」クリーミーなカニグラタンには、キャビアをのせて
- 「カニみそバーニャカウダを味わうバゲット」大人気バーニャカウダソースをバゲットで
- 「濃厚! カニみそ」鳥取の蟹のレベールの高さを感じるカニみそをシンプルにそのまま、お酒のお供に
- 「らっきょう味噌の驚きブルスケッタ」鳥取の名産、らっきょうを使った味噌ととろろを和え、バル風に

なお、店内ではメニューに使用しているカニみそバーニャカウダソースの販売や動画の放映を行い、鳥取県の魅力を存分にPRします。またご来店いただいた方にはもちろん、鳥取の名産品「するめの麴漬」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)。また平日のディナータイムには毎日1回「蟹カニじゃんけん」を実施し、鳥取県のノベルティが当たる企画も実施します。

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: 1人1つ食べたいカニグラタン / 右: カニ盛り合わせはお好みソースで

<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