

editor's fav 『るるぶキッチンAKASAKA/KYOTO』

プチ  
「まだ間に合う! 平成最後のふるさと納税petit体験」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15日(木)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11月15日(木)から、「ふるさと納税」の返礼品を用いたメニューを提供し、各地域に思いを馳せつつ、お店にしながら「ふるさと納税」をした気分を体験していただく特集を実施します。「ふるさと納税」未経験者に向けて、返礼品のメニュー化を通して、各地域の資源や魅力を感じていただくことを目指します。

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て開発した「特集フェアメニュー」が特徴です。本特集は、今年7月に『るるぶキッチンKYOTO』にて実施した同特集フェアに対し、大きな反響があったため、赤坂と京都両店舗にてスケールアップしての第二回開催となりました。

11月15日(木)から12月14日(金)までの期間中は、ふるさと納税の人気返礼品6品を全国各地から集め、『るるぶキッチン』のオリジナルメニューにアレンジしてご提供します。

## 【「まだ間に合う! 平成最後のふるさと納税petit(プチ)体験」特集フェアメニュー】

### ■長野県辰野町(ぎたろう軍鶏・日本酒)

- ・「肉好きのための肉詰め手羽先フライ」手羽先の中にリエットとラードを使い、旨味を閉じ込めさくっと仕上げました
- ・「軍鶏しゃぶ 出汁ポン酢ジュレと胡麻ダレ」新鮮なムネ肉をさっと出汁にくぐらせた、肉本来の旨味を楽しめる一皿です
- ・「軍鶏モモ肉のオレンジマリネロースト」オレンジでマリネしたムネ肉は、しっとり柔らかな食感です
- ・「夜明け前 生一本 純米吟醸」伝統を忠実に守りながら標高800mの極寒の地で長期低温熟成された日本酒は、キレが良く優しさ溢れる味わい

### ■三重県松阪市(松阪牛・松阪豚・松阪赤菜)

- ・「松阪牛のタタキ 九条ネギとハリハリ生姜を巻いて」柔らかく上質な内モモ肉を香ばしく炙り、さっぱり
- ・「松阪豚のトロトロ角煮～チーズとジャガイモのアリゴソース～」松阪豚の甘味のある脂を丸ごと頬張れる角煮
- ・「松阪赤菜と蕪の紅白ピクルス 柚子の香り添え」松阪赤菜と季節の白蕪を柚子と黒酢で仕上げたさっぱりピクルス

### ■鹿児島県霧島市(梅志田黒酢)

- ・「黒酢ホット柚子ハイボール」寒くなって冷えた体を、黒酢と柚子でポカポカに!
- ・「黒酢ハニージンジャーエール」生姜と黒酢で体の芯から温まる、ノンアルコールドリンク

なお店内では、各地域の動画の放映をするほか、観光冊子を設置するなどして、地域の魅力を存分に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。



左: 全国から逸品食材が大集合 / 右: 松阪牛をお手頃価格でご提供します

# JTB Publishing

## <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 ※12月からは17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） ※12月からは無休

【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