

editor's fav 『るるぶキッチンAKASAKA』 「イランカラプテ東京！nittan」特集フェア

～「東京のみなさん、こんにちは！北海道 日高・胆振地域」特集～
2018年12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12月3日(月)から28日(金)まで、北海道南部の太平洋側にある日高・胆振の2地域、略して「日胆(にったん)」エリアと連携し、特集メニューを実施します。

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「特集メニュー」が特徴です。今回特集する日胆エリアは、自然・食・温泉・アイヌ文化など、北海道の魅力がいっぱいの地域です。この地にある白老町ポロ湖畔に、アイヌ文化復興等のナショナルセンターとして、2020年4月に「民族共生象徴空間」が誕生します。今回のテーマである「イランカラプテ」はアイヌ語で、「こんにちは」を意味し、「東京の皆さん、初めまして。」という意味を込めました。

【「イランカラプテ東京！nittan」特集メニュー】

- 厚真町「あづまジンギスカンとごろごろ野菜の煮込み」薄切りにしたラム肉を、まるごと野菜と豪快に煮込んだ一品。肉の旨味をたくさん吸わせ、野菜の味も最大限に引き出しました
- 白老町「白老牛のピステカ～山わさび添え～」白老牛のランプの上品な味わいをしっかり楽しめるよう、ピステカに北海道らしく、甘みのある山わさびをアクセントに添えてお召し上がりいただけます
- 安平町「カチョカバロピッコロとじゃがバターのグラタン」焼くことで外はカリカリ、中はモチモチになるチーズ「カチョカバロ」を、じゃがバターと一緒にグラタンに。赤ワインとのマリナーージュをお楽しみください
- 豊浦町「噴火湾産ホタテのたたきタルタルのをせたブルスケッタ」噴火湾産ホタテを贅沢にたっぷりのせて。タルタルの酸味と甘みが、新鮮なホタテの旨味を引き立てます
- むかわ町「むかわのシシャモ炊き込み茶漬け」むかわ町で獲れたシシャモの旨味を閉じ込めた炊き込みご飯に、シンプルに出汁をかけて。締め一杯にもおすすめです

なお、店内ではハスカップジャムの販売や、観光PR動画の放映を行い、ニッタン魅力を存分に発信します。また来店の上、ドリンクか料理をご注文いただいた方にはもちろん、様似町の名産品「日高昆布チップス」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。

<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:北海道洞爺湖サミットでも提供された白老牛/右:ブルスケッタは白ワインと相性抜群

<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