

**鳥取県×るるぶキッチン「鳥取蟹フェア」開催！**  
**「マリホフードホール by るるぶキッチン」としては初めての地方自治体コラボ。**  
**2019年1月14日(月)まで**

株式会社マリーナホッププロパティ（本社：広島県広島市、代表取締役社長：坂根紳也）と 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（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：今井敏行）が、2018年7月6日(金)に広島マリーナホップ内にオープンした、約300坪の大型飲食施設『マリホフードホール by るるぶキッチン』におきまして12月8日(土)～2019年1月14日(月・祝)の期間、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いたします。



### 鳥取蟹フェア詳細

editor's fav『るるぶキッチン』では、るるぶ編集者が全国各地を旅して見つけた、とっておきのお酒・食材・料理を提供しています。また定期的に「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。

『マリホフードホール by るるぶキッチン』では、特集メニューを企画し、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。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鳥取県 PR 動画の放映を行い、魅力を存分に発信します。2019年1月3日(木)は特集メニューも堪能できる新春ビュッフェも開催いたします。

#### 「鳥取県は蟹取県になりました」特集企画メニュー紹介(一部)

【期間】2018年12月8日(土)～2019年1月14日(月・祝)

- ◆境港のカニと広島カキバケツ
- ◆紅ズワイガニと淡路島玉葱のピッツァ
- ◆境港産 紅ズワイガニのカニトロ丼
- ◆境港のカニを使ったブーパッポン(カレー炒め)ランチ

#### 新春「るるぶキッチンビュッフェ～鳥取蟹フェア～」

【日時】2019年1月3日(木)11:30～14:30 / 17:30～20:30

【料金】大人(中学生以上)3,300円(前売2,800円)、  
小学生以下1,000円(前売700円)、3歳未満無料



境港のカニと広島カキバケツ



境港のカニを使った

ブーパッポン(カレー炒め)ランチ

本件に関する  
お問い合わせ先

広島マリーナホップ 広報担当：武田（たけだ）  
 〒733-0036 広島市西区観音新町4-14-35  
 TEL：082-503-5500 FAX：082-503-7070 E-mail：naoki.takeda@midori-gr.com  
 ※このプレスリリースは広島市政記者クラブに提供します。