

editor's fav 『るるぶキッチンAKASAKA』

「みんなのみやぎフードグランプリ2018」特集フェア実施

～あなたの「お気に入り」をみんなの「お気に入り」に！宮城のいいものここに～

2019年1月4日(金)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、2019年1月4日(金)から31日(木)まで、宮城のお気に入り食品を集めた「みんなのみやぎフードグランプリ2018」特集フェアを実施します。

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「特集フェアメニュー」が特徴です。

今回は、東京都豊島区にある「宮城ふるさとプラザ」にて2018年9月に実施された「みんなのみやぎフードグランプリ2018」(主催:宮城県 農林水産部 食産業振興課)の一般投票で人気を集めた宮城県産品の一部をeditor's fav『るるぶキッチンAKASAKA』でアレンジし、特集メニューとしてご提供いたします。

【「みんなのみやぎフードグランプリ2018」特集フェアメニュー】

■「エスニック風金華さば漬けのからあげ」(金華さば漬け井 本田水産株式会社)

秘伝のたれで味付けした脂ののった金華さばに、パクチーをのせてエスニック風にアレンジしました

■「ふわゆきチーズとアボカドのブルスケッタ」(フロム蔵王ふわゆきチーズ 山田乳業株式会社)

蔵王山麓で生産された雪のようにふわふわなレアチーズを、アボカドと一緒にブルスケッタに仕上げました

■「和豚もちぶたキーマカレーのパプリカドリア」(和豚もちぶたキーマカレー 株式会社ヒルズ)

和豚もちぶたの入った甘めのキーマカレーを、パプリカにたっぷり詰め込みオーブンでこんがり焼き上げました

■「牡蠣のオイル漬けと焼きペコロス」(牡蠣の潮煮 末永海産株式会社)

旨味だけで、塩も水も使わずに煮込んだ大ブリの牡蠣を、ペコロス(プチオニオン)と一緒に楽しみたい

■「揚げだし玉ねぎ坊主」(旨味天玉ねぎ坊主 水野水産株式会社)

ふんわりと広がる玉ねぎの優しい甘味を活かして、揚げ出し仕立てに。大根おろしと一緒にどうぞ

■「感動！オリーブオイル香る銀鮭茶漬け」(石巻金華茶漬け<銀鮭> 石巻うまいもの株式会社)

宮城を代表する魚のひとつ、銀鮭を贅沢にもお茶漬けに。オリーブオイルの香りが食欲をそそります

■「ずんだチーズケーキのカプレーゼ風」(東北ずん子のずんだチーズケーキ ワールドバイクドチーズケーキ)

グルテンフリーのずんだチーズケーキを大胆にカプレーゼ風に。最初の一品でも、お口直しの一品でもおすすめ

店内では当グランプリのその他入賞商品の展示や販売、また宮城県の観光PR動画の放映を行い、宮城の魅力を存分に発信します。

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:グランプリで人気のあった商品を集めました
右:さば漬けのからあげはお酒のアテにピッタリ

<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