JTB Publishing

2019年2月21日
株式会社JTBパブリッシング

editor's fav『るるぶキッチンAKASAKA』
「るるぶキッチン×新潟県佐渡市」特集フェア実施

～"佐渡"は食の宝島！サドメシ特集～

2019年3月4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、2019年3月4日(月)から29日(金)まで、新潟県佐渡市の食材を使用した「るるぶキッチン×新潟県佐渡市」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。
今回は日本海側で最も大きい島として知られる新潟県佐渡市より、海の幸・山の幸を直送で仕入れて、オリジナルメニューとして提供いたします。

【「新潟県佐渡市」特集フェアメニュー】
■「真鱈と白子の油淋鶏―春野菜を添えて―」
プリプリに身が引き締まった真鱈と濃厚で甘味のある白子をサクッと揚げて油淋鶏仕立てにしました
■「ふきのとうに味噌とクリームチーズをあわせたブルスケッタ」
佐渡の南部で収穫された香り高いふきのとうに、味噌とチーズを合わせてブルスケッタに
■「佐渡沖のわかめと長芋を使ったキムチ」
佐渡沖でとれた弾力あるわかめとシャキシャキとした長芋を使ってキムチにしました
■「ベニズワイガニのはんぺんはさみ揚げ」
旨味がギュっと詰まったベニズワイガニをはんぺんに詰めてサクっと揚げました
■「南蛮エビとアボカドの醤油麹漬けのマリネ」
活きのいい甘くてまろやかな南蛮エビの殻を一匹ずつ丁寧に取り、マリネ仕立てに
■「朱鷺と暮らす郷」を使った究極おにぎり(豚みそ)」
濃厚なコクのある豚みそと佐渡産コシヒカリのお米は相性◎！締めの一品にどうぞ

他にも期間中には佐渡の酒蔵より仕入れた日本酒飲み比べセットの提供や、佐渡の相川地域でしか採取できない赤土を使用した陶芸品「無名異焼(むみょういやき)」の展示をするほか、食器としても使用します。また、店内では佐渡市の観光PR動画の放映を行い、佐渡の魅力を存分に発信していきます。

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お届けいたします。

＜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
【座席数】約20席

左:佐渡直送の食材を使用したアレンジメニュー
右:真鱈と白子を使った油淋鶏はいちおし商品

＜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