

2019年3月1日

株式会社 JTB パブリッシング

株式会社マリーナホッププロパティ

松阪市 産業文化部 地域ブランド課

松阪市×るるぶキッチン 「牛だけだと思ってませんか？食材天国 松阪市」特集フェア開催！ 広島『マリホフードホール by るるぶキッチン』にて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)と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、以下マリーナホッププロパティ)は、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』において、3月4日(月)～3月31日(日)の期間、三重県松阪市と連携し、松阪市産の食材を使った「特集フェア」を実施いたします。

江戸時代にお伊勢参りで賑わった伊勢街道や、多くの偉人を輩出した歴史文化の香り高い街、三重県松阪市。松阪といえば、「肉の芸術品」として世界中から注目される松阪牛に加えて、地元っ子の大好きな「鶏焼き肉」や、松坂城を築いた蒲生氏郷が伝えたと言われる野菜「松阪赤菜」、旨味と甘みがギュッと詰まった「松阪茶」など、とっておきの食材がたくさんあります。

今回『マリホフードホール by るるぶキッチン』では、特集フェアの実施期間中、松阪市産の様々な美味しい食材を使い、過去に『るるぶキッチンAKASAKA/KYOTO』で大好評を博したメニューと、『マリホフードホール by るるぶキッチン』のオリジナルメニューをご用意しました。また店内では動画放映など松阪市の魅力を存分にPRします。

【牛だけだと思ってませんか？食材天国松阪市」特集フェアメニュー】

■松阪牛のたたき 九条ネギとハリハリ生姜を巻いて

軟らかく上質な内モモ肉を香ばしく炙りました。ネギとハリハリ生姜でさっぱり召し上がれ

■松阪豚のトロロ角煮～チーズとジャガイモのアリゴソース～

松阪豚の甘みあふれる脂を丸ごと頬張れる角煮です。チーズソースとの相性抜群！

■錦爽鶏の松阪鶏焼き肉

赤みそを使ったみそダレで鶏肉を焼く「鶏焼き肉」は、松阪っ子のソウルフード。甘辛ダレがワインにピッタリ

■原木椎茸とキノコのにんにくソテー&松阪赤菜のピクルス

昔ながらの原木栽培で育てた椎茸は、肉厚でどっしりとした味わい。松阪赤菜を使ったピクルスの鮮やかな紅色とのコントラストも楽しい一皿

■松阪茶のフィナンシェと深蒸し煎茶

渋みを抑え濃厚な深蒸し煎茶と、甘味と上品な茶葉の味わいのバランスが絶妙なスイーツ・松阪茶のフィナンシェをセットどうぞ

今後もJTBパブリッシングとマリーナホッププロパティは、『マリホフードホール by 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】『マリホフードホール by るるぶキッチン』

【住所】広島市観音新町4-14

【営業時間】平日：11時～15時 17時～22時(21時LO)、
土・日曜、祝日：11時～22時(21時LO)

【アクセス】広島駅から広電バス3号線に乗車、約40分

【定休日】不定休



松阪牛の内ももを使ったたたきには旨みが凝縮

<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