

editor's fav 『るるぶキッチンAKASAKA』

「るるぶキッチン×静岡県焼津市」特集フェア実施

～「さかなのまち」焼津から直送！海の幸祭り～

令和元年5月7日(火)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、代表取締役社長執行役員:今井敏行、以下JTBパブリッシング)は、直営リアル店舗メディア editor's fav『るるぶキッチンAKASAKA』において、令和元年5月7日(火)から31日(金)まで、静岡県焼津市の食材を使用した「るるぶキッチン×静岡県焼津市」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。

今回は静岡県焼津市より、ミナミマグロをはじめとする海の幸を直送で仕入れ、オリジナルメニューとして提供いたします。

【「静岡県焼津市」特集フェアメニュー】

■「港直送！とれたて刺身 焼津盛り」

焼津特産である生桜えびと生しらす、シメ鯖の刺身を、焼津の醤油「うめえぞこれは」でお召し上がりください

■「焼津特産 揚げ物盛り合わせ」

桜えびのかき揚げと、焼津名物・黒はんぺんフライ、へそ(カツオの心臓)フライを、豪華盛り合わせに

■「トリュフ香る！カツオのたたきと香草のカルパッチョ」

香り豊かな野菜のうえに、厚切りのカツオのたたきとカッターチーズをのせて。決め手はトリュフオイル

■「ミナミマグロのとろ～りレア天ぷら」

ミナミマグロの中トロを、中は生の状態のとろっとした天ぷらに仕立てました。塩とポン酢が甘みを引き立てます

■「桜えびとしらすの紅白アヒージョ」

生桜えびと生しらす以外に使うのは、ニンニクとネギとオリーブオイルだけ。素材の味をしっかり味わえます

期間中は、世界的にも有名な焼津の老舗酒蔵「磯自慢酒造」より仕入れた「磯自慢飲み比べセット」のご用意や、焼津市のサッポロビール静岡工場で作られた静岡の料理に相性抜群の「静岡限定ビール 静岡麦酒」を数量限定でご提供します。また、スタッフによるご当地シャツ「魚河岸シャツ」の着用、観光PR動画の放映を行い、焼津市の魅力を存分に発信するほか、数量限定で焼津市より特産品のプレゼントもご用意しております(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:「赤いダイヤ」とも呼ばれる新鮮なミナミマグロ
右:焼津から直送の新鮮刺身を味わって

<お問い合わせ先>

JTBパブリッシング 営業企画本部 営業企画部

TEL: 03-6888-7806

E-mail: pr-team@rurubu.ne.jp