

2019年7月29日

株式会社 JTB ニュージーランド政府観光局 ニュージーランド航空
株式会社 JTB パブリッシング

editor's fav 『るるぶキッチンAKASAKA/KYOTO』

「るるぶキッチン×ニュージーランド」特集フェア実施

～ニュージーランドの郷土料理を味わえる 4 週間～

2019年8月5日(月)スタート!

株式会社JTB(東京都品川区、代表取締役 社長執行役員:高橋広行)、ニュージーランド政府観光局(東京都港区、日本局長:猪膝直樹)、ニュージーランド航空(東京都千代田区、日本支社長:クロヴィス・ペリエ)、および株式会社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)の4社は、JTBパブリッシングの直営飲食店舗editor's fav『るるぶキッチンAKASAKA/KYOTO』の両店舗において、2019年8月5日(月)から30日(金)まで、ニュージーランドの食材を使用した「るるぶキッチン×ニュージーランド」特集フェアを実施します。

editor's fav 『るるぶキッチンAKASAKA/KYOTO』は、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。今回は日本を飛び出し、オーストラリア・タイに続く第3弾の海外特集フェアを企画いたしました。Te Puia(ニュージーランド、大地熱地帯に位置するロトルアにある、自然とマオリ文化とが融合した施設)の所属シェフ監修のコラボレーションメニューを通じてニュージーランドの食の魅力を発信いたします。

【ニュージーランド特集フェアメニュー】

■「こだわりハーブで和えたラム肉のステーキ パンプキンピューレを添えて」

数種類のハーブをブレンドして一緒に漬け込んだラム肉をじっくり焼き上げました

■「たっぷりしらすの海苔巻きフリッター」

現地レストランでもよく食べられるホワイトベイト(淡水稚魚)料理をイメージし、るるぶキッチン風にアレンジ

■「NZ流! ポークベリーとマッシュルームピクルス」

ソテーした豚バラのブロック肉と自家製のマッシュルームピクルスを一緒に

■「燻製オリーブオイルを使ったサーモンの昆布巻き カレngo風ソース」

燻製の香り漂うサーモンを昆布でしめて、カレngo(海苔)ソースとの相性抜群

■「イチゴ、キウイ、パッションフルーツのパヴロヴァ」

様々な色合いと食感のフルーツと繊細に焼き上げたメレンゲがマリアージュしたニュージーランド定番のデザート

他にも期間中には店舗内で、ニュージーランドワインの提供、観光PR動画の放映、旅行パンフレット及びるるぶ情報版のディスプレイなど、ニュージーランドの魅力を存分に発信していきます。

今後もJTBグループは、ニュージーランド政府観光局及びニュージーランド航空と共に、多くのお客様にJTBパッケージツアー、飲食店舗editor's fav『るるぶキッチン』を通して、ニュージーランド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
【アクセス】赤坂見附駅から徒歩3分
【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)
【定休日】無休
【座席数】約20席

<店舗概要>

【店名】editor's fav「るるぶキッチンKYOTO」
【住所】京都府京都市中京区梅忠町20-1
烏丸バル横丁内
【アクセス】烏丸御池駅から徒歩3分
【営業時間】11時30分～14時 17時～24時
(土休日:17時～24時)
【定休日】無休
【座席数】約30席



ニュージーランドでは定番のラム料理



ワインとも相性抜群の肉・魚料理

《報道関係の方からのお問い合わせ先》

JTB 広報室
TEL:03-5796-5833

ニュージーランド政府観光局 PR 担当 長柄・石井
(キャンドルウィック株式会社)
TEL: 03-6261-6050 Mail: newzealand@candlewick.co.jp

ニュージーランド航空 広報担当 田中・和田
(株式会社エイレックス)
TEL:03-3560-1855 Mail: anz@arex-corp.com

JTB パブリッシング 営業企画本部
TEL:03-6888-7806 Mail: pr-team@rurubu.ne.jp