

editor's fav 『るるぶキッチンASAKUSAエキミセ』

「るるぶキッチン×岡山県新見市」特集フェア実施

～「A級グルメのまち 岡山県新見市」～

2019年8月5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ASAKUSAエキミセ』において、2019年8月5日(月)から30日(金)まで、岡山県新見市の食材を使用した「るるぶキッチン×岡山県新見市」特集フェアを実施します。

editor's fav 『るるぶキッチン』では、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、千屋牛や国産キャビアなど、“A級グルメ”と名づけた、岡山県新見市が誇る高級食材を中心に仕入れ、オリジナルメニューとして提供いたします。

【「岡山県新見市」特集フェアメニュー(一部)】

■「千屋牛ロースの低温コンフィ釜めし

千屋牛ロースを低温で1時間半かけてじっくりと火入れしたコンフィと、お出汁で炊き上げた麦飯の相性抜群!

■千屋牛のブレザオラ 夏野菜のシーザーサラダ仕立て

千屋牛の自家製生ハムに夏野菜のグリルを添えて、半熟玉子とチーズを絡めて召し上がって頂きます。

■千屋牛ロースの炙り肉寿司

千屋牛ロースを炙ったぜいたく寿司。憧れの「キャビアのせ」カスタムもできます。

■半熟玉子のオクラキャビア・ゴマダレソース

黄身が半熟の味付き玉子に、オクラとキャビアをのせました。白ごまをたっぷり使った花穂紫蘇ソースでどうぞ。

■ピオーネをまるごと閉じ込めたクリームアイス大福

アイス仕立てのクリームにピオーネを丸ごとぎゅっと閉じ込めた、夏のプティ・デセールです。

期間中は、新見市の3つのワイナリー「tetta」「岡山ワインバレー」「黒髪山葡萄園」より仕入れた日本ワインのご用意や、「アーリーモーニング」の新見産紅茶をご提供します。また、スタッフによるご当地シャツの着用、観光PR動画の放映を行い、新見市の魅力を存分に発信するほか、数量限定で新見市より夏にぴったりの「にーみんうちわ」のプレゼントもご用意しております。

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ASAKUSAエキミセ」

【住所】 東京都台東区花川戸1-4-1 浅草エキミセ7階

【アクセス】 東武スカイツリーライン浅草駅直結、
地下鉄銀座線浅草駅7番出口より徒歩1分、
都営浅草線浅草駅A5番出口より徒歩3分

【営業時間】 11時～22時(※レストラン街に準じる)

【定休日】 年中無休(※施設点検日を除く)

【座席数】 約18席



<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