

editor's fav 『るるぶキッチンASAKUSAエキミセ/KYOTO』

「るるぶキッチン×おおいた和牛」特集フェア実施

～大分県産和牛ブランド「おおいた和牛」の肉祭り～

2019年9月2日(月)よりスタート!

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)は、直営飲食店舗editor's fav『るるぶキッチンASAKUSAエキミセ』・『るるぶキッチンKYOTO』において、2019年9月2日(月)から27日(金)まで、大分県産和牛ブランドである“おおいた和牛”を使用した「るるぶキッチン×おおいた和牛」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、豊後牛のリーディングブランドとして、その中でも美味しさにこだわった農場で育てられた品質の高い肉質4等級以上のものだけが選ばれる“おおいた和牛”の魅力をお届けいたします。

【「おおいた和牛」特集フェアメニュー】

- るるぶキッチンASAKUSAエキミセ限定メニュー おおいた和牛と朱々トマトの釜めし
おおいた和牛の肩ロースと大分県産ブランドトマト「フルーツトマト朱々」を使用した贅沢釜めしです
- るるぶキッチンKYOTO限定メニュー 分厚い! おおいた和牛のステーキサンド
贅沢にも厚めにカットしたおおいた和牛のモモ肉を、レアに焼き上げてサンドウィッチに仕上げました
- いろいろ部位を使ったおおいた和牛ハンバーグ
おおいた和牛100%の自家製ハンバーグに、大分県の特産かぼすを使ったさっぱりソースをかけてどうぞ
- 香草パン粉をまぶしたおおいた和牛ザブトン焼き
希少部位「ザブトン」を、オリジナルの香草パン粉と一緒にこんがり焼き上げました
- おおいた和牛の肉寿司 ガーリックライスで
程よくサシの入ったおおいた和牛と自慢のガーリックライスとの相性は抜群です
- 温泉パプリカのカラフルムース
温泉の熱をハウスに利用して育てた珍しい「温泉パプリカ」を使った見た目にも楽しいムースです

期間中にはおおいた和牛の他にも大分県産の加工品のおみやげ販売、大分県の観光ポスター・パンフレットの設置、またおおいた和牛のPR動画の放映を行い、大分県とおおいた和牛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

【店名】 editor's fav「るるぶキッチンKYOTO」
【住所】 京都府中京区梅忠町20-1烏丸パル横丁内
【営業時間】 11時30分～14時 17時～24時
(土曜・日曜・祝日17時～24時)
【アクセス】 烏丸御池駅徒歩3分
【定休日】 年中無休
【座席数】 約20席

▼おおいた和牛を使った多彩なメニューが楽しめる

<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

