

editor's fav 『るるぶキッチンAKASAKA』

「るるぶキッチン×鹿児島県指宿市」特集フェア実施

～花と緑に溢れた食と健幸のまち、指宿(いぶすき)の魅力体験～

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AKASAKA』において、2019年9月2日(月)から27日(金)まで、鹿児島県指宿市の特産品を使用した「るるぶキッチン×鹿児島県指宿市」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。今回は鹿児島県指宿市の特産物であるオクラや鰹節などの食材を使用してオリジナルメニューを提供いたします。

【「鹿児島県指宿市」特集フェアメニュー】

■つーんとわさびがたまらない! 指宿産オクラのダシ浸し

産地直送の新鮮なオクラをわさび風味の出汁にたっぷり浸して仕上げました

■かごしま黒豚の低温ロースト 醤油麴を添えて

脂がのった鹿児島黒豚の肩ロースを低温で火を入れて肉の旨み存分に蒸かたてた一品

■かつおのたたきに温泉たまごとマスタードソース

山川港で水揚げされたのかつおのたたきと一緒にマスタードソースと温泉たまごをよく混ぜてどうぞ

■枝豆と紅しょうがのつまみ揚げ

指宿市の家庭でおなじみ「すり身」を使って、枝豆と紅しょうがと一緒に一口サイズで揚げました

■砂むし温泉をイメージしてシェフが一生懸命作ったスイートポテト

指宿市名物の砂むし温泉をイメージし、指宿産のさつまいもを使ってスイートポテトに

■生産量日本一! 鹿児島県指宿市の削りたて本鰹節が食べられる!

(指宿の鰹節が主役の冷ややっこ / 指宿の鰹節が主役のおにぎり)

削りたての本鰹節をたっぷりかけて、鰹節が主役のシンプルメニューを用意しました

期間中には、地元で愛されている芋焼酎「宮ヶ浜」の提供や、指宿市の特産品である鰹を使った商品のおみやげ販売も行います。また、指宿市の観光ポスター・パンフレットの設置、及びPR動画の放映を行い、指宿市の魅力を存分に発信していきます。ご来店頂いたお客様にはかつおの腹皮でのおもてなしや、かつおパックのプレゼントも行います(数量限定につきなくなり次第終了)。

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。

<実施店舗概要>

【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



↑産地直送の指宿食材を使った多彩なメニュー

<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