

editor's fav 『るるぶキッチンAKASAKA』

『るるぶキッチン×兵庫県明石市』特集フェア実施

～海の幸がすごいんです！明石の3大ブランド～

2019年10月1日(火)からスタート！

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10月1日(火)から28日(月)まで、兵庫県明石市の特産品を使用した『るるぶキッチン×兵庫県明石市』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。今回は兵庫県明石市の特産品である“明石たこ”“明石鯛”“明石のり”を3大ブランドと名付け、オリジナルメニューを提供します。

【「兵庫県明石市」特集フェアメニュー】

■明石鯛の贅沢アクアパッツァ

明石鯛のかぶとと切り身を使った贅沢なアクアパッツァ。明石鯛のおいしさが丸ごと味わえます。

■明石鯛の昆布締めカルパッチョ 柑橘ジュレソースがけ

鯛のお造りを1日かけてじっくり昆布締めにし、さわやかなオレンジソース&ジュレのをせました。

■鯛出汁deふわふわ明石焼

玉子がたっぷり入ったやわらかな生地に、明石だこの歯ごたえがアクセント。鯛出汁にたっぷり浸してどうぞ。

■燻製明石だこのガルシア風

燻製で香り豊かに仕立てた明石だこと、ガーリック風味のジャガイモやパプリカの相性は抜群です！

■明石だことマッシュルームのあつあつアヒージョ

ぷりっぷり食感の明石だこが、口のなかで弾けるよう。噛むほどに、たこのうまみが口のなかに広がります。

■明石鯛×明石だこのピンチョス 明石のりソースで

ひと口サイズの明石鯛の昆布締め、明石だこ、モツアレラチ ーズ、オリーブを串に刺した、お酒のアテ。

■明石のりづくしのそばサラダ

明石のりを練り込んだ「のりそば」に、もみのり、のりフレーク、のりパウダー、焼きのりの佃煮ソースを添えた、明石のり三昧の一皿です。

期間中は、市内の酒蔵から厳選した日本酒や地ウイスキーなどの提供のほか、明石のりラーメンなどのおみやげ販売も行います。また、明石市の観光ポスター・パンフレットの設置、及びPR動画の放映を行い、明石市の魅力を十分に発信します。なお10月2日(水)のディナータイムには、明石観光協会と明石浦漁協の職員による、明石だこの試食などPRを行います。

また10月1日(火)から22日(火)まで浅草にある『るるぶキッチンASAKUSAエキミセ』におきましても、一部メニューを提供する明石市特集フェアを同時実施します。

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します。



＜editor's fav 『るるぶキッチンAKASAKA』店舗概要＞

【住所】東京都港区赤坂3-17-1赤坂バル横丁内
【電話】03-5544-8786
【アクセス】地下鉄赤坂見附駅より徒歩3分、赤坂駅より徒歩5分
【営業時間】11時30分～14時、17時～23時30分
(金曜～26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(臨時休業の場合あり)
【座席】約20席

＜editor's fav 『るるぶキッチンASAKUSAエキミセ』店舗概要＞

【電話】03-6231-7742
【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】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