

editor's fav 『るるぶキッチンAKASAKA』

『るるぶキッチン×宮崎県新富町』特集フェア実施

～滋味がすごい！おいしい食材であふれる町～

2019年11月5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11月5日(火)から29日(金)まで、宮崎県新富町の特産品を使用した「るるぶキッチン×宮崎県新富町」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。今回は宮崎県新富町の特産物である“JAこゆ牛”“うなぎ”“新富ライチ”ほか、新富町の豊かな自然が育むバラエティに富んだ食材を、るるぶキッチンオリジナルメニューにてお召し上がりいただけます。

【「宮崎県新富町」特集フェアメニュー】

■こゆ牛のビーフ南蛮るるぶタルタル添え

宮崎発祥のチキン南蛮を、“JAこゆ牛”を使ってアレンジ。国産黒毛和牛ならではの脂の甘みを味わえます。

■白焼き鰻のぜいたく炙り串焼き 山椒の香り

うなぎの旨味がダイレクトに味わえる白焼き。山椒の香りをアクセントにどうぞ。

■なめらか杏仁ライチ豆腐

国産ライチの繊細で上品な甘みと香り、みずみずしさを、なめらかな杏仁豆腐に閉じ込めました。

■糸引きレンコンのムニエル 西京からし添え

粘りがあり独特の食感の糸引きレンコンに甘じょっぱいタレを染み込ませ、バター風味でこんがり焼上げました。

■新富野菜をふんだんに使った自家製カポナータ

ハウス栽培が盛んな新富町の野菜をたっぷり使い、ガーリックとトマトソースを効かせた一品。

■ちりめんのもちもちゼッポリーニ

ピザ生地にも良質なちりめんじゃこをたっぷり入れた、どんなお酒にも合うイタリアンなおつまみです。

期間中は、新富町のお茶の生産業者で構成されるグループ「茶MEN'S」に由来する粉末緑茶「八」を使った焼酎の緑茶割りの提供のほか、特産品やグッズなどおみやげ販売も行います。また、新富町の観光ポスター・パンフレットの設置、及びPR動画の放映を行い、新富町の魅力を存分に発信します。

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】平日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



新富町の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