

editor's fav 『るるぶキッチンASAKUSAエキミセ』

『るるぶキッチン×佐賀県』特集フェア実施

～おいしい佐賀をご紹介！がばいうまか SAGA～

2019年12月1日(日)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、以下JTBパブリッシング)は、直営飲食店舗editor's fav『るるぶキッチン ASAKUSAエキミセ』において、2019年12月1日(日)から12月31日(火)まで、佐賀県の特集フェアを実施いたします。

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オリジナルメニューを開発・提供する「特集フェアメニュー」を展開しています。今回は、銘柄牛の中でもトップレベルの品質を誇る佐賀牛をはじめ、佐賀海苔や佐賀のブランドイチゴ「いちごさん」など佐賀県の多彩な食材を使用したオリジナルメニューをお届けします。

【佐賀県特集フェアメニュー】

■佐賀県産レンコンをふんだんに使ったガレット

佐賀県産レンコンとジャガイモを使ったガレットに、更にレンコンチップスをトッピング

■最高級国産黒毛和牛「佐賀牛」の昆布締めフリット

厳しい基準をクリアし、国産和牛の中でも全国トップクラスの品質を誇る佐賀牛。そんな脂の質と甘みが自慢のブランド牛のモモ肉をサクッと揚げておつまみに

■佐賀の生海苔とパリパリ焼き海苔が主役のピッツァ

生海苔を加熱することで芳醇な海苔の香りを引き出した、クセになる味わいのピッツァ

■「いちごさん」とヨーグルト・クリームチーズのテリーヌ

佐賀のブランドいちご「いちごさん」を主役に。ヨーグルトの甘みと酸味が調和した、爽やかな味わい

■「さが美人」の甘みを活かしたぷるぷるミルクプリン

佐賀のブランドみかん「さが美人」と濃厚なミルクの見た目のコントラストも美しいプリン

期間中、editor's fav『るるぶキッチンASAKUSAエキミセ』にてお食事をご利用のお客様にはもちろん佐賀海苔をプレゼントするほか、嬉野釜炒り茶など佐賀県のおみやげを店頭で購入いただけます。さらに、店内にて佐賀県の観光ポスター・パンフレットの設置、またPR動画の放映を行い、佐賀県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 EKIMISE7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

