

editor's fav 『るるぶキッチンAKASAKA/KYOTO』

「るるぶキッチン×鳥取県」特集フェア実施

～あなどるなかれ！鳥取の食の魅力を大調査！

2019年12月9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、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AKASAKA/KYOTO』両店舗において、2019年12月9日(月)から12月27日(金)まで、鳥取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、ベニズワイガニをはじめ、オリジナル米である「星空舞」など鳥取県の食材を使用したオリジナルメニューをお届けします。

【鳥取県特集フェアメニュー】

■キャベツといろいろキノコのやみつきカニみそバーニャ煮込み

白キクラゲ、アロピタケ、大黒本シメジなどの高級キノコと冬が旬の芽キャベツを、カニみそバーニャカウダソースと一緒に煮込みました

■カニと玉葱のスパニッシュオムレツ

鳥取県境港直送のベニズワイガニの身がたっぷり入ったオムレツはお酒との相性も抜群

■蟹・鶏・米！鳥取の魅力食べつくしパエリア

19年秋に本格販売開始されたオリジナル米「星空舞」を使用。鶏と魚介の旨みと「星空舞」の甘みの絶妙なハーモニー

■キラキラ！「星空舞」を使った塩むすび

粒のひとつひとつがしっかりとっていて、適度な粘りが特徴の「星空舞」をシンプルに塩むすびで

■大山どりをを使った黒酢餡かけギョーザ春巻き

大山どりをを使ったジューシーな味わいの春巻き風餃子。柚子のさわやかな風味もアクセント

期間中は、栽培の難しさから一度は姿を消した幻の酒米で造る鳥取の地酒「強力(ごうりき)」もご提供いたします。さらに、店内にて鳥取県の観光ポスター・パンフレットの設置、またPR動画の放映を行い、鳥取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。

<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

<editor's fav『るるぶキッチンKYOTO』店舗概要>

【住所】京都市中京区梅忠町20-1烏丸バル横丁内
【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