

editor's fav 『るるぶキッチンAKASAKA』

「るるぶキッチン×新潟県南魚沼市」特集フェア実施

～雪ふるまち 受け継がれる発酵と保存の食文化を体感！～

2020年1月6日(月)よりスタート！

1月11日(土)には赤坂バル横丁で日本酒イベントも実施！



左：南魚沼の多彩な発酵と保存の食文化が楽しめる

中央：雪国・南魚沼のおいしさ詰まった奇跡の500円セット

右：鮮やかな赤みが特徴で、臭みのない八海山サーモン



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』にて、2020年1月6日(月)から2月2日(日)まで、新潟県南魚沼市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、その土地の名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。

今回特集をする南魚沼市は、世界でも稀に見る豪雪地帯。例年11月末からの降雪量の累計は10mを超え、山あいでは3m超えの雪壁が形成されます。この閉ざされた冬を豊かに暮らすための知恵と工夫が人々の生活には溢れており、内陸の雪国特有の厳しい寒さと高い湿度を活かし、限られた食材を美味しく食べるためのアイデアも多彩です。各地域や家庭で独自の進化を重ねながら、今も受け継がれる「保存」と「発酵」の食文化を、東京・赤坂の地で体感いただけます。

【新潟県南魚沼市特集フェアメニュー】

■発酵と保存のまち・南魚沼からの贈り物セット

南魚沼産コシヒカリのおにぎり、雪室野菜をふんだんに使ったお味噌汁、チーズの粕漬・南蛮味噌の発酵&保存のアテ2種盛り、南魚沼3酒造の日本酒飲み比べがセットになった、南魚沼の魅力が500円ワンコインで味わえる、おトクな特別メニュー。限定10食でご用意。

■もち豚ロースの塩こうじソテー

みずみずしく「きめ」の細かい柔らかさが特徴のもち豚を、塩麹で一晩漬けこんで丁寧にソテーしました。

■雪室の野菜スティック

50%減農薬で育てられ、「雪室」で寝かせたニンジンと大根に、ふきのとうドレッシングか、かぐら南蛮味噌ソースのどちらかをお好みでお選びいただけます。

JTB Publishing

■雪室のじゃがいもコロッケ

雪室保存のじゃがいもを使った自家製コロッケ。ごろごろ感が残り、素材の良さを感じられる逸品。

■八海山サーモンのカルパッチョ ～発酵×発酵のダブルソースを敷きつめて～

通常の1.5倍の時間をかけて育てられる、ぷりっとした食感の八海山サーモンを、ヨーグルトと味噌を使った爽やかなソースにたっぷりつけて。

■八色しいたけをじっくり味わうソテー

魚沼を代表する特産品、八色（やいろ）しいたけの凝縮された旨味を味わっていただけるよう、茎にオリーブオイルで蓋をしてシンプルに焼き上げました。

期間中は、南魚沼の厳選した日本酒もご提供するほか、店内特設ブースにて南魚沼市の豊富な逸品の販売も行います。さらに、南魚沼市の観光ポスター・パンフレットの設置、またPR動画の放映を行い、南魚沼市の魅力を存分に発信していきます。

また1月11日(土)16時から、赤坂バル横丁にて「米と酒 魚沼の陣 in 赤坂バル横丁」を実施します。当日は市長による鏡割りを行い、大吟醸のおふるまいのほか、魚沼地域にある魅力的な10酒造の日本酒をご提供します。また、南魚沼産コシヒカリの試食・販売や、特産品の販売を行うなど、魚沼地域の魅力を存分に体感できる内容になっています。予約は、「るるぶキッチンAKASAKA」店舗への直接来店のほか、スマートフォン電子チケットのるるぶレジャーチケット「PassMe! (パスミー)」(<https://pass-me.jp/>)でも前売り特典付きで販売しています。開催時間中は各店のさまざまなドリンクやフードをお楽しみいただけます。※こちらはチケット代金には含まれません。

【米と酒 魚沼の陣 in 赤坂バル横丁 概要】

■会場:赤坂バル横丁(東京・赤坂)

■日時:16時～20時(最終入場 19時30分)

■イベント内容(予定)

- ・魚沼地域の10酒蔵の日本酒などの提供
- ・南魚沼市長による鏡割りと大吟醸おふるまい(青木酒造/八海醸造)
- ・南魚沼産コシヒカリのおふるまい(JAみなみ魚沼)
- ・赤坂バル横丁内の個性溢れる5店舗がお届けするおつまみのご提供
- ・南魚沼市の特産品の販売
- ・南魚沼市長と法政大学教授によるコシヒカリトークセッション

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

<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