

editor's fav 『るるぶキッチンAKASAKA』

「るるぶキッチン×宮崎県農泊」特集フェア実施

～農泊、農山漁村滞在で豊かな自然とおいしい!!を体感～

2020年2月3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』にて、2020年2月3日(月)から3月1日(日)まで、宮崎県の農泊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。

九州南部の温暖な気候に恵まれ、まさに日本の「ひなた」とも言える宮崎県。そんな宮崎県では、今、自然、文化、人々との交流を楽しむ旅のスタイル、農泊が人気を集めています。今回の特集では、県内各地の農山漁村から届いた食材を用い、自然と共生した暮らしの優しさや奥深い生活の知恵を体感できる、郷土色豊かな料理の数々をお届けします。



左：農山漁村から届いた素材を使った郷土色豊かな料理の数々

中央：野趣あふれる高千穂の郷土料理「かっぱ鶏」

右：完熟きんかん「たまたま」で作るなめら～かプリン

【日本のひなた宮崎県農泊特集フェアメニュー】

■高千穂郷土料理 青竹香る“かっぱ鶏”のるるぶキッチンスタイル

“かっぱ”とは竹のこと。高千穂でふるまわれる、青竹を器にして鶏肉や野菜を入れて煮た郷土料理。野趣あふれる味を、ワインや日本酒、焼酎とともにどうぞ。

■もっちり&とろ～り チーズインさつまいも餅

太陽をいっぱい浴びた南国育ちのサツマイモを、ふかしてマッシュし、チーズを包んで揚げました。

■骨までくたえ！古代ロマンのミニマンガ肉

宮崎県西都市産の「斎藤牛」を使用した、上質で遊び心溢れるハンバーグ仕立てに。

■安心・安全・新鮮な養殖サバ“ひむか本サバ”のエスカベッシュ

適度な脂肪を含むうまみのある“ひむか本サバ”を、トマトの酸味が効いたエスカベッシュで。

■完熟きんかん「たまたま」で作る なめら～かプリン

なめらかなたまごプリンとコンポートされた金柑の程よい酸味がクセになるデザート。

■ほろ苦さわやか 完熟きんかんのジンリッキー

凍らせた金柑をグラスに入れてジンのソーダ割に。金柑の風味が爽やかな一杯。

JTB Publishing

期間中は、店内特設ブースにて宮崎県の逸品の販売も行います。さらに、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、宮崎県の農泊の魅力をお届けいたします。

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いたします。

<JTBパブリッシングのリアル店舗メディアeditor's fav『るるぶキッチン』について>

(※editor's fav (エディターズファヴ) = editor's favorite[編集者のお気に入り]『るるぶ』=「見る」「食べる」「遊ぶ」の末尾をとって[るるぶ])

editor's fav『るるぶキッチン』は、旅行情報誌『るるぶ』編集者が全国各地を旅して見つけた、とっておきの素材を活用したご当地連動型飲食店です。2017年6月に東京・赤坂、10月に京都・烏丸にオープンし、2019年3月には東京・浅草に3店舗目の直営店をオープン。期間ごとに「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ご提供する『特集フェアメニュー』が特徴です。また、店内ではPR動画の放映や地域産品を販売し、対象地域の魅力を発信することで“食”を通じた新しい『リアル店舗メディア』としてご好評いただいております。2018年7月には業務提携型店舗として広島に『マリホフードホールbyるるぶキッチン』をオープンしました。また、『るるぶキッチン』プライベート商品として「りんごよりリンゴな林檎ジュース」の販売を開始するなどブランド展開の場を広げております。



<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