

醤油と歴史が香るまち 「るるぶキッチン×和歌山県湯浅町」特集フェア期間限定開催！

editor's fav 『るるぶキッチン ASAKUSA エキミセ』にて
2020年2月1日(土)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』にて、2020年2月1日(土)から2月29日(土)まで、和歌山県湯浅町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。

醤油発祥の地であり、江戸時代には醤油の町として発展した和歌山県湯浅町。かつて熊野古道の宿場町として栄え、多くの醤油蔵が軒を連ねた趣深い町並みは、国により「重要伝統的建造物群保存地区」にも指定されています。今回の特集では、湯浅の醤油をはじめとした地場食材を使用し、湯浅町に古くから根付く醤油と味噌の醸造文化を伝える料理の数々をお届けします。



ふっくらとした食感の湯浅産釜揚げシラスを、editor's fav 『るるぶキッチン ASAKUSA エキミセ』定番の釜めしメニューにアレンジ！



左) アボカド×チーズに金山寺味噌がベストマッチ
右) ソースには濃厚な味わいの「湯浅手づくり醤油」とあっさりとした「濁り醬」の2種類を使用



【和歌山県湯浅町特集フェアメニュー】

■鴨胸肉と長ネギのローストソイソース

ミディアムレアにローストした湯浅産の鴨肉とトロトロに焼き上げた長ネギを、バルサミコ酢をベースに湯浅産醤油を加えた洋風ソースでいただく一品

■湯浅の釜揚げシラスの釜めし

湯浅産の釜揚げシラスに湯浅産醤油・角長の「濁り醬」をかけてお召し上がりいただく、シンプルでありながら贅沢な釜めし

■金山寺味噌とアボカド&チーズの揚げ春巻き

アボカドとチーズという人気の組合せに、湯浅名物の金山寺味噌を合わせ、コクと旨味をプラスしたひと品

期間中は、店内特設ブースにて、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、湯浅町の魅力を存分に発信していきます。また、湯浅町の特集フェアメニューをお召し上がりいただいたお客様へ、1グル

JTB Publishing

ープにつきおひとつ、角長の「湯浅手づくり醤油」300mlをプレゼントいたします。※なくなり次第終了です
 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。

店舗で配布するメニューチラシ

<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(※2月18日は店舗休業日)
- 【座席数】 約18席



<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ァ) = 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。



<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