

新宿駅から徒歩2分の『るるぶキッチンビルディング』で

「るるぶキッチン×富山県氷見市」特集フェア実施！

～富山県立氷見高等学校の生徒が氷見市の特産品の寒ぶりなどを使用したメニュー開発に協力！～

2021年1月4日(月)からスタート！

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、JTBパブリッシングの直営飲食店舗『るるぶキッチンビルディング』内2,3階「にくたびと」において、2021年1月4日(月)から1月29日(金)までの4週間、氷見市の特産品を使用した「るるぶキッチン×富山県氷見市」特集フェアを実施します。

『るるぶキッチン』は、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メニューを開発する「特集フェアメニュー」が特徴です。今回は氷見市と包括連携協定を締結している富山県立氷見高等学校のビジネス科の授業の1コマである「未来講座HIMI学」(氷見の豊かな自然・文化・社会をモチーフに、「学び方」や「生き方」について学んでいる授業)の一環として、氷見市特産品を使用したメニュー開発をるるぶ編集者と氷見高校生が一緒に行いました。開発した5品のメニューを通じて、氷見市の食材の魅力と学生の取組み成果を発信してまいります。



←氷見市特産品を使用した多彩なメニュー

↓氷見高等学校での授業風景



【氷見市特集フェアメニュー】

■ひみの寒ぶりを使用したお茶漬け 780円

旬のひみの寒ぶりの切身がふんだんにのったお茶漬けは寒い冬にもほっと温まる一品です。

■氷見牛の濃厚ビーフシチュー 980円

3時間以上じっくり煮込んだ氷見牛の旨みがぎゅっとつまったビーフシチュー。

■氷見うどんではまぐりボンゴレ 930円

氷見名物の氷見うどん。じっくり茹でてハマグリと合わせてボンゴレ仕立てにしました。

■氷見市産はとむぎのリオレ 750円

米と牛乳を使って甘く煮たフランスの家庭料理リオレを再現。デザート感覚でどうぞ。

■稻積梅のおつかれ酸ゼリー 480円

手摘み手作業で栽培した富山県固有種の稻積梅のまるやかで酸っぱい味わいを活かしてゼリーに。

期間中店舗内では、上記メニューと合わせて、パンフレットの設置や写真の展示等も行い、氷見市の魅力と氷見高校生の想いを存分に発信していきます。

JTBパブリッシング

<店舗概要>

【店名】1階『酒処 何方此方』
2,3階『にくたびと』

【住所】東京都新宿区新宿 4-2-8 るるぶキッチンビルディング内

【アクセス】JR/都営/京王線 新宿駅東南口
またはミライナタワー口より徒歩2分
地下鉄/都営線 新宿三丁目駅より徒歩4分

【営業時間】『酒処 何方此方』13:30-23:30
『にくたびと』平日16:30-23:30、土日祝日16:00-23:30

【定休日】年中無休(※年に数回店休日あり)

※新型コロナウイルスの感染拡大防止対策により、1月8日～31日までの期間は、両店とも20:00閉店を予定しております。また、今後状況に応じて時間短縮・休業等の対応をさせて頂く場合もございます。

【URL】 <https://jtbpublishing.co.jp/service/rurubukitchen.html>

【Facebook】 <https://www.facebook.com/rurubukitchen/>



■1階『酒処 何方此方(どちこち)』(2020年9月29日オープン)について

店内の棚やショーケースに並ぶ『るるぶ』編集者が厳選した各地の産物は、自分へのおみやげやギフトで購入するもよし。角打ちスタイルを活かし、棚から選んだ商品を手で酒のアテとしてもよし。食の百貨店でありながら、酒飲みが集う酒場としても機能する、物販と飲食を融合した新しいスタイルの立ち飲みです。セレクトされた商品は、北海道から沖縄までその数なんと 200 以上。お酒にぴったりのおつまみからお酒、ソフトドリンク、スナック、調味料や加工品まで幅広く集めました。店名の「何方此方(どちこち)」は、どっちこち、また、いくつかあるものの中から選ぶことを意味します。まさに多彩な棚から、どっちにしようか決める楽しみを味わっていただきたい、どこに行こうかという旅の行き先を迷える酒場となってほしいという思いを込めて名付けました。アレンジを効かせた王道つまみやオリジナル点心のほか、オープン特集として兵庫県洲本市の産品を使ったメニューを期間限定にてご用意しています。

■2-3階『にくたびと』について

日本全国の「お肉」を中心に、各地の産品を活かしたメニューをご提供のお店です。3階には個室も設置し、ゆったりとくつろぎながらこだわりの国産牛タンをはじめとする各地のお肉を味わうことができ“旅のきっかけになることを目指しています。これまでの運営店舗同様に、特徴はグランドメニューに加え、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』です。フェアと連動した店内装飾やポスター、パンフレットの設置、PR 動画の放映などを通して地域の情報も発信します。“食”をテーマに地域の産品と情報を同時に展開する『リアルメディア』として地域活性化に貢献して参ります。



<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