

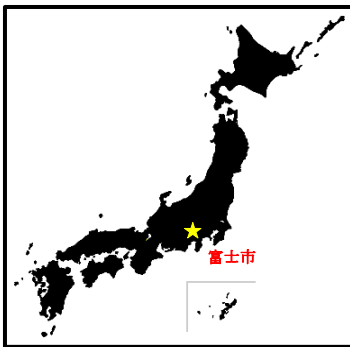
新宿駅徒歩2分『るるぶキッチン』で、ほうじ茶フード&ドリンク全40種類が勢揃い！

静岡県富士市の「富士のほうじ茶 BAR」2月16日(木)スタート！

富士市長による「富士市ほうじ茶宣言 in TOKYO」も！

～2月18日(土)は若手茶農家による「富士のほうじ茶サロン」イベントを開催～

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:盛崎宏行)は、『るるぶキッチン 酒処 何方此方(どちこち)』において、静岡県富士市のブランドほうじ茶「凜茶(りんちゃ)」を使った特集フェアを、2023年2月16日(木)から実施いたします。



『るるぶキッチン』は、「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、『るるぶキッチン 酒処 何方此方』店内を、「富士のほうじ茶BAR」としてオープンし、静岡県富士市のほうじ茶をふんだんに使用したメニューを提供します。フェア期間中に主に使用する「凜茶」は、2021年6月にほうじ茶宣言をした富士市で育った一番茶から更に選び抜いた茶葉で、全体の2%しか商品にならないトップクオリティのほうじ茶です。また期間中の2月18日(土)には、「富士のほうじ茶サロン」と題し、生産者である若手茶農家団体「茶レンジャー」による「凜茶」メニューの実演イベントも開催いたします。



★富士のほうじ茶BARメニュー抜粋

■富士市ほうじ茶「凜茶」の割り物

サイフォンで抽出した凜茶をウイスキーやジンで割って提供します。低温でゆっくり、じっくり抽出された凜茶は、濃縮された本来のお茶の旨味と香りを感じられます。

■水出し「凜茶」ハイ

時間をかけて、冷水でじっくり抽出した凜茶を焼酎と合わせて提供します。凜茶の濃厚な旨味を閉じ込めた香ばしい割り物です。凜茶のもつ特徴を存分に引き出した一杯に仕上げました。

■「凜茶」ふりかけで食す 静岡名物 黒おでん

醤油をきかせたおでん汁に、黒はんぺん、牛すじ、大根、こんにゃく、卵などを染みこませた静岡名物の黒おでんを提供します。凜茶をブレンドしたオリジナルだし粉をかけて味わってください。

★富士市市長による「富士のほうじ茶宣言 in TOKYO」

富士のほうじ茶BAR開催を記念し、2月17日(金)には富士市の小長井義正市長による「富士市ほうじ茶宣言 in TOKYO」を実施予定です。本宣言は、「ほうじ茶香るまち富士市」としての東京での認知度向上を目指し、2023年以降の首都圏及び海外への展開を見据えたものです。当日は、複数の産地の中から富士市のほうじ茶を当てる、市長とのききほうじ茶対決も行います。



★「茶レンジャーの富士のほうじ茶サロン」開催

2月18日(土)に、富士市を代表するほうじ茶「凜茶」の魅力を堪能できる、「茶レンジャーの富士のほうじ茶サロン」イベントを開催します。生産者である若手茶農家の「茶レンジャー」が、焙烙での焙煎法や美味しいほうじ茶の淹れ方を伝授。「凜茶」とスイーツのペアリングなど、生産者と一緒にお茶トークをお楽しみください。

【お申込み方法】

下記URL及びQRコードよりお申込みください ※各回定員8名

<https://peatix.com/group/9828886/events>



【富士のほうじ茶『凜茶』と「茶レンジャー」について】

「凜茶」は、富士市の若手茶農家団体「お茶屋戦隊 茶レンジャー」が手掛けた、トップクオリティの品質を誇る「ほうじ茶」のブランドです。茶レンジャーは富士市の若手茶農家で結成された団体で、市内の子ども達に急須を使ってお茶を淹れる文化やお茶の魅力を伝える活動をしています。そんな茶レンジャーがほうじ茶のおいしさを広めるべく、栽培から目視での茶葉選別、こだわりの焙煎機でのロースト、パッケージングまで全工程に心を込めて手掛けました。大量生産できない、手仕事のみから生み出されたまさに「匠の茶葉」なのです。『凜茶』は富士市内の道の駅など小売店舗の他、ECサイト『るぶの産直』でもご購入が可能です。



<https://shopping.jtb.co.jp/tags/rurubu-hojicha>

【「富士市ほうじ茶宣言」について】

2021年6月3日、富士市は市長による「富士市ほうじ茶宣言」を行いました。富士市は2020年7月から、JTBパブリッシングならびに茶レンジャーと共同プロジェクトチームを立ち上げ、茶業界の活性を目的にほうじ茶のブランディング事業に取り組んでいます。JTBパブリッシングと富士市は、茶レンジャーの想いの結晶である新ブランド「凜茶」を始めとして、「ほうじ茶」の良さを国内外に広めていくために、本企画を含め、今後も様々な取り組みを実施して参ります。



<店舗概要>

【店名】るぶキッチン にくたびと・酒処 何方此方(どちこち)

【住所】東京都新宿区新宿 4-2-8 るぶキッチンビルディング

【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】

るぶキッチン にくたびと16:30-23:30(23:00LO)

るぶキッチン 酒処 何方此方 13:30-23:30(23:00LO)

※感染症拡大防止等のため、営業時間を変更する場合がございます。詳しくはお問合せください。

【定休日】年中無休(※年に数回店休日あり)

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

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



JTBパブリッシング

■1階『酒処 何方此方』について

店内の棚やショーケースに並ぶ『るぶ』編集者が厳選した各地の産品は、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お酒のアテとしてもよし。食のマーケットでありながら、ご当地のおいしい酒や逸品をお酒で堪能できる、物販と飲食を融合した新しいスタイルの立ち飲み処です。セレクトされた商品は、北海道から沖縄までその数100以上。お酒にぴったりのおつまみから、各地の地酒、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、どこに行こうか考える“旅のきっかけ”の場となってほしいという思いが込められています。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、地域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

おいしい肉料理と各地の産品を活かしたアラカルトメニューを提供します。3階には半個室を設置し、プライベートな空間でくつろぎながら料理を味わうことができます。定番人気のグランドメニューに加え、『特集フェアメニュー』では、期間ごとに「地域」や「食材」を変え、その土地の食材を使って開発したオリジナルメニューを提供いたします。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いたします。「食」をテーマに地域の「おいしいもの」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。



るぶキッチンでは、新型コロナウイルス感染予防のため、お客様・スタッフの安全を守る取り組みを行っております。今後も、東京都の感染拡大防止ガイドラインに準じた営業を行ってまいります。

＜お問い合わせ先＞
JTBパブリッシング ライフスタイルメディア編集部
TEL : 03-6888-7848
E-mail : pr-team@rurubu.ne.jp