

新宿駅徒歩2分『るるぶキッチン 酒処 何方此方(どちこち)』にて  
東京の島酒&工芸品の魅力を体験する4週間！

**「るるぶキッチン×東京宝島」特集フェア実施！**

**2023年1月4日(水)からスタート！**

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:盛崎宏行)は、直営飲食店舗『るるぶキッチン 酒処 何方此方(どちこち)』において、2023年1月4日(水)から1月31日(火)までの約4週間限定で、「るるぶキッチン×東京宝島」特集フェアを実施します。



『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、東京都の伊豆諸島と小笠原諸島の個性豊かな魅力あふれる11の島々の、自然景観や海洋資源、特産品、歴史、文化から隠れた「宝物」を掘り起こし、磨きをかけて、魅力を発信する「東京宝島事業」とコラボレーションし、島内で古くから飲まれる焼酎やラム酒から、14種類を取りそろえます。島外ではなかなか飲むことができないレアな焼酎を、ロック、水割り、お湯割り、ソーダなど、おすすめの飲み方で楽しむことができます。また、フェア期間中は、島の工芸品である黄楊、桑を使用した箸を使って料理を楽しめます。椿油のサンプル配布も実施します。工芸品は物販スペースで販売し、その場で購入が可能です。貴重な島酒を新宿で飲める、またとない機会に、ぜひ島酒を味わい、工芸品の魅力を体験してください。

**【参加する諸島】大島/利島/新島/式根島/神津島/三宅島/御蔵島/八丈島/青ヶ島/父島/母島**

# JTBパブリッシング



【るるぶキッチン×東京宝島 島酒 特集フェア】1月4～17日 ※( )はおすすめの飲み方

①大島／御神火スタンダード 麦焼酎 500円

二条麦の甘さを引き出した、深みのある麦焼酎。2021年度の鑑評会で優秀賞(ロック・ソーダ)

②利島／さくゆり<華> 米焼酎 500円

ゆり根の栽培から手掛けたアルコール度数控えめな焼酎(ロック・ソーダ)

③八丈島／情け嶋 麦焼酎 500円

麦焼酎でありながら、甘く密度を感じるリッチなテイスト。八丈島の定番焼酎(水割り・ソーダ)

④八丈島／島の華 麦焼酎 500円

特注の銅製ポットスチールの蒸留機を使用。香ばしさとコクのある麦焼酎(ロック・ソーダ)

⑤八丈島／江戸酎 芋焼酎 500円

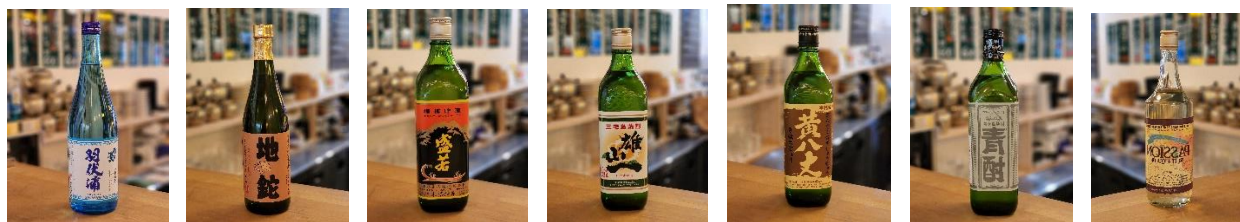
100年以上の歴史がある酒造が、八丈島産のサツマイモにこだわって作った酒(ロック・お湯割り)

⑥青ヶ島／あおちゅう 芋焼酎 800円

杜氏が集結して設立した蒸留所。自然麴にこだわり杜氏ごとに特徴がある(ソーダ)

⑦父島／海底熟成ラム Mother ラム酒 1,000円

サトウキビを使用したラム酒で、海底で1年間熟成。瓶に塩が付着した状態で出荷(ロック・お湯割り)



【るるぶキッチン×東京宝島 島酒 特集フェア】1月18～31日 ※( )はおすすめの飲み方

⑧新島／嶋自慢 羽伏浦 麦焼酎 500円

新島の景勝地羽伏浦海岸を思わせる爽やかなテイスト。香りもスッキリ(ロック・ソーダ)

⑨式根島／地鉈 芋焼酎 500円

式根島産の「あめりか芋」で造られた香り豊かな芋焼酎。3年熟成のまろやかテイスト(ロック・水割り)

⑩神津島／盛若 檜樽貯蔵 麦焼酎 500円

減圧蒸留という製法にこだわり、風味と口当たりが良いのが特徴(ロック・ソーダ)

⑪三宅島／雄山一 麦焼酎 500円

1929年創業。米麴を使用したまろやかで香が立ち奥深い味わい(水割り・ソーダ)

⑫八丈島／黄八丈 麦焼酎 500円

黄麴を使用し、麦の旨味を残しつつ、やわらかな口当たりが特徴的(ソーダ・お湯割り)

⑬青ヶ島／青酎 池之沢 芋 芋焼酎 500円

サツマイモと麦を分けて蒸留し、バランスよくブレンド。飲みやすいシンプルな青酎(ロック・ソーダ)

⑭父島／パッションリキュール リキュール 500円

ラム酒にパッションフルーツ果汁を合わせたリキュール。爽やかさと甘味が特徴(ソーダ・お湯割り)

# JTBパブリッシング



## <店舗概要>

- 【店名】 るるぶキッチン 酒処 何方此方
- 【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】 「るるぶキッチン 酒処 何方此方」 13:30-23:30  
※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ので、詳しくはお問合せください。
- 【定休日】 不定休(年始は1月4日から営業)
- 【URL】 <https://jtbpublishing.co.jp/service/rurubukitchen.html>
- 【Facebook】 <https://www.facebook.com/rurubukitchen/>



るるぶキッチンでは、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