

editor's fav 『るるぶキッチンASAKUSAエキミセ』

「るるぶキッチン×コリアンフード」特集フェア 大好評につき再度開催！

～韓国産の注目食材を使ったオリジナルメニュー5品を開発！～

**本日、2020年10月26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)と韓国農水産食品流通公社(東京都新宿区、日本地域本部長兼東京支社長:張瑞卿)は、JTBパブリッシングの直営飲食店舗editor's fav『るるぶキッチンASAKUSAエキミセ』において、2020年10月26日(月)から11月10日(火)まで、韓国の食材を使用した「るるぶキッチン×コリアンフード」特集フェアを実施しています。本フェアは本年8月にも実施しましたが、たいへんご好評をいただいたため、今回再度期間限定で開催いたします。

editor's fav 『るるぶキッチンASAKUSAエキミセ』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、日本を飛び出し、オーストラリア・タイ・ニュージーランドに続く第4弾の海外特集フェアの再度開催となります。注目が高まる韓国産の食材を使用した、5品のオリジナルメニューを通じて韓国食材の魅力を発信いたします。



### 【コリアンフード特集フェアメニュー】

#### ■おつまみたまご、やみつきツナキムチ！

塩漬けした白菜をメインに、唐辛子粉やニンニクなどの薬味で漬け込むキムチ。塩辛い味わいに、ツナとゆで卵のまろみがかわった一皿は、お酒のお供にどうぞ。

#### ■パプリカとエホバクのふんわりあまあまケーキサレ

日本では輸入パプリカの約8割が韓国産です。肉厚で甘みがあるのが特徴。細かく刻んでケーキサレの具材に。オーロラソースとゆずジャムでお試しあれ。

#### ■鶏肉チーズのエゴマ巻き ～コチュジャンソース和え～

韓国の食卓では欠かせないえごまの葉。生臭い匂いを消す効果もあって、お肉料理にぴったり！鶏肉をコチュジャンに漬け、チーズを挟んだ濃厚な一皿です。

#### ■大根もち入りサムボト！ ～ごろごろ野菜のサムゲタンポトフ～

ひな鶏の中にもち米や高麗人参、ナツメなどを入れて煮込んだ参鶏湯。るるぶキッチンでは大根餅を入れて、ポトフ風に仕上げました。野菜や鶏肉の旨みがたまりません。

#### ■まーるまるゆず茶のしゅわっとポンチ

ゆずは韓国では薬剤としても重宝され、ハチミツや砂糖で煮込んだゆず茶もポピュラーです。ゆず茶ゼリーと爽やかな炭酸で、弾けるおいしさを楽しんで。

# JTB Publishing at 韓国農水産食品流通公社

期間中は、店舗内で韓国食材PRポスター・パンフレットの設置、PR動画の放映、旅行パンフレット及びるるぶ情報版のディスプレイを行う他、ご来店の方へのおもてなし商品の試食・試飲提供や、抽選で韓国旅行券などが当たるアンケート企画を実施するなど、韓国の魅力を存分に発信していきます。

## <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 浅草エキミセ 7F
- 【アクセス】銀座線浅草駅 徒歩1分
- 【営業時間】11時～22時
- 【定休日】浅草エキミセレストラン街に準ずる
- 【座席数】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、2019年3月に東京・浅草、2020年9月には東京・新宿に直営店をオープン。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。東京・新宿では3階建ての『るるぶキッチンビルディング』を運営しており、1Fには全国各地のお土産やおつまみが角打ちで楽しめる「酒処 何方此方」が営業中で、2・3Fには肉料理メインの「にくたびと」がオープン予定です。



【editor's fav 『るるぶキッチン』では、新型コロナウイルス感染予防の為、お客様・スタッフの安全を守る取組を行っております】

1. 手洗いの徹底・マスクの着用
2. ソーシャルディスタンス(できるだけ2mの距離を保つ)の対応
3. 「3つの密(密閉、密集、密接)」を極力避けた運営
4. 店内のこまめな清掃・消毒
5. 従業員の体調管理及びお客様の体調確認 等



<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