

2021年9月27日

株式会社 JTB パブリッシング

象印マホービン株式会社

石川県輪島市

**JR 新大阪駅「エキマルシェ新大阪 Sotoe(ソトエ)」内
“ごはんが主役”のお弁当専門店「象印銀白弁当」にて**

～るるぶキッチン×象印マホービン presents～

美味しいご当地食材を発掘！「地のもん」弁当 第二弾が決定！

石川県輪島市の『輪島ふぐ弁当』10月1日より販売開始！



石川県輪島市



左：能登半島北部に位置する輪島市 中央：天然フグが手軽に楽しめる「地のもん」輪島ふぐ弁当 右：新大阪駅構内にある象印銀白弁当

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)、象印マホービン株式会社(大阪府大阪市、代表取締役 社長執行役員:市川典男 以下象印マホービン)は、石川県輪島市(市長:梶文秋)と協力し、新大阪駅構内で象印マホービンが運営する「象印銀白弁当」にて、お弁当を通じて全国各地の食文化を伝えるコラボ企画「地のもん」弁当第二弾の販売を開始いたします。毎回特定の地域にフォーカスしたお弁当を販売する本企画。第二弾は石川県輪島市が誇る特産品、天然フグの「輪島ふぐ」を使った『「地のもん」輪島ふぐ弁当』を販売します。

【象印銀白弁当について】

「象印銀白弁当」は、高級炊飯ジャー「炎舞炊き」で炊き上げたごはんを使ったお弁当を販売する“ごはんが主役”のお弁当専門店です。JR 新大阪駅 3階 東改札外のエリア「エキマルシェ新大阪 Sotoe(ソトエ)」に常設出店する本店舗は、象印マホービンが「おいしいごはんがここにある」をコンセプトに運営するごはんレストラン「象印食堂」(大阪府中央区・なんばスカイオ6階)に続くプロジェクト第二弾です。「おいしいごはんをもっと手軽に食べていただき、日本のごはん文化を守っていく」という想いのもと、「炎舞炊き」で炊き上げたごはんを、ごはんがすすむおかずとともに「お弁当」スタイルでお届けします。通常販売するお弁当は約6種類(880円～1,780円税込)で、ごはんは、冷めてもおいしくお弁当に合うように特別にブレンドしたお米を使用。店舗内に併設された厨房の「炎舞炊き」にて、みずみずしくほどよい甘みを感じる、こだわりのごはんに炊き上げて提供します。おかずは、主役のごはんを引き立たせ、ごはんがすすむメニューを取り揃え、和をベースに旬の食材も取り入れます。

■店舗概要

【店名】象印銀白弁当(ぞうじるしぎんぱくべんとう)
 【住所】大阪府大阪市淀川区西中島5-16-1(JR新大阪駅3階 東改札外)
 【営業時間】7:30~21:30
 ※感染症拡大防止等のため営業時間に変更になる場合がございます。
 【定休日】年中無休(施設のメンテナンス等により休館する場合があります)

■店舗地図



【本コラボ企画「地のもん」弁当について】

全国には、各地域の風土から生まれた「地のもん」があり、それぞれ食文化が根付いています。そんな地域の食の魅力に精通した旅行情報誌「るるぶ」編集者がプロデュースする飲食店「るるぶキッチン」と、「おいしいごはんを届ける」ことをモットーとする象印マホービンが、“全国各地の持つ食文化のすばらしさをもっと多くの人に伝えたい”と意気投合。当企画の全体ディレクションを担当しており、地域の魅力を再編集し世の中へ発信するプロである JTB コミュニケーションデザインと共に、ごはんがすすむオススメの「地のもん」を厳選してお届けする企画として、『～るるぶキッチン×象印マホービン presents～ 美味しいご当地食材を発掘！「地のもん」弁当』を不定期に実施しています。お弁当を通じて、日本各地の食文化を学ぶ、今まで知らなかった地域と出会う—そんなワクワクする時間を、この小さな箱からご提供したいと考えています。今後も、様々な地域を巻き込んだコラボレーション企画を実施し、新メニューを提案していく予定です。

【第二弾・石川県輪島市について】

第二弾は石川県輪島市の、『「地のもん」輪島ふぐ弁当(1,480円税込)』です。

輪島市は、天然フグの漁獲量が過去7回も日本一になっているフグの名産地です。輪島市で水揚げされる天然フグは日本海の荒波にもまれて引き締まった身がコリコリとして、弾力もあり、食べ応え十分。市内の飲食店でも多くの店舗がこの輪島ふぐを使用したメニューを提供していますが、今回の「地のもん」弁当では、象印銀白弁当自慢のごはん(お米)との相性を考慮した、ここでしか味わえない輪島ふぐのおかずをお楽しみ頂けます。



《『「地のもん」輪島ふぐ弁当』概要》

- ・輪島ふぐの南蛮漬け
- ・輪島ふぐとれんこんの海苔磯辺揚げ 等



また、当お弁当の販売に合わせ、輪島ふぐの紹介や輪島市の観光情報が掲載されている「るるぶ特別編集×輪島市」(発行元:輪島市/企画制作:JTBパブリッシング)を配布し、より輪島市の魅力を訴求してまいります。

配布先(予定):象印銀白弁当、るるぶキッチン、輪島市内各所 等

更に、2021年11月からは、当お弁当のプロデュースに携わった「るるぶキッチン」の実店舗である「るるぶキッチン 1階 酒処 何方此方(どちこち)」にて、期間限定で輪島ふぐの加工品販売を行います。

今後もJTBパブリッシングと象印マホービン、JTBコミュニケーションデザインは、各社の強みを活かしながら『るるぶキッチン』並びに『象印銀白弁当』を通じて、日本各地の魅力をお届けいたします。

【「るるぶキッチン」について】

「るるぶキッチン」は、旅行情報誌『るるぶ』の編集者が見つけた旅グルメが楽しめる、JTBパブリッシングが直営する飲食店です。東京・新宿にある3階建ての飲食店ビル「るるぶキッチンビルディング」1階の『酒処 何方此方』は2020年9月29日に、2・3階の「にくたびと」は、2020年11月17日にオープンしました。

1階『酒処 何方此方』店内には、旅行情報誌『るるぶ』編集者が全国から厳選したお酒、ソフトドリンク、スナックや、調味料や加工品など200以上の商品が多彩に並び、購入はもちろん、角打ち立ち飲みスタイルを活かしてそれらをアテとしながらお酒を楽しむこともできます。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してほしいという思いを込めて名付けました。

2・3階の「にくたびと」は、日本全国の「お肉」を中心に、各地の商品を活かしたメニューをご提供するお店です。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。



左: 昭和レトロなたたずまい

中央: 何方此方にある商品はその場でお召し上がりいただけます

右: にくたびとの名物は特撰和牛タンしゃぶ

<店舗概要>

【店名】るるぶキッチン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

※感染症拡大防止等のため営業時間を変更している場合がございます。

【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/>



<お問合せ先>

JTBパブリッシング ライフスタイルメディア編集部 03-6888-7848

象印マホービン 広報部 06-6356-2329

輪島市 観光課 0768-23-1146