

editor's fav 『るるぶキッチンAKASAKA』
「やっぱりすごい！日本の食材-米・みそ・醤油-」
特集メニューを実施

農林水産省「地産地消等優良活動表彰」「地産地消等給食メニューコンテスト」連携企画

～編集者が全国各地を旅して見つけた“おいしい”をお届けするご当地運動型バル～

2018年2月1日(木)スタート！

JTB グループで旅行関連情報の出版・販売、Web関連事業を手がける株式会社JTBパブリッシング(東京都新宿区、代表取締役社長:今井敏行、以下JTBパブリッシング)は、直営飲食店舗editor's fav 『るるぶキッチンAKASAKA』において、2018年2月1日(木)から28日(水)まで農林水産省が実施した「地産地消優良活動表彰」「地産地消給食等メニューコンテスト」と連携し、「やっぱりすごい！日本の食材-米・みそ・醤油-」特集企画メニューを実施します。

農林水産省は毎年、全国各地の創意工夫のある地産地消や、国産農林水産物の消費拡大を推進する取り組みや活動に対して、その成果や持続性について優れたものを表彰する「地産地消等優良活動表彰」と、学校給食や社員食堂、外食等で提供される生産者との交流促進などの取り組みを伴った地場産品を使ったメニューを表彰する「地産地消給食等メニューコンテスト」を行っています。

今回の特集企画では受賞団体の取り組み内容に沿ったメニュー開発を行いました。例えば「地産地消等優良活動表彰」の地域振興部門で農林水産大臣賞を受賞した「たつの市集落営農連絡協議会」は、醤油メーカーと結びついた取り組みが評価されたことから、『るるぶキッチンAKASAKA』では淡口醤油を使った「香ばし醤油の炙り鯖 淡路島産のタマネギと共に」として提供します。また、「地産地消給食等メニューコンテスト」の学校給食・社員食堂部門で文部科学大臣賞を受賞した「中土佐町立学校給食センター」は地元の特産品を活かした食育授業などを行っており、今回は地元名物の七面鳥「しまんとターキー」をコロッケとしてご用意しました。

editor's fav 『るるぶキッチン』では、日本全国から集めた13種類の日本ワインのほか、編集者が全国各地を旅して見つけた、とっておきの食材・料理を提供しています。またランドメニューに加えて、地域やテーマを定めた特集企画を展開しています。今後もJTBパブリッシングでは、多くのお客様にご利用いただいている『るるぶ情報版』や『マニマニ』などの旅行情報誌、Webサイトに加えて、飲食店舗editor's fav 『るるぶキッチン』を通して日本各地の地域の魅力を発信していきます。また2018年3月に発行を予定している『るるぶキッチンmagazine Vol.2』の誌面においても今回の取り組みを紹介します。

<店舗概要>

店名: editor's fav 「るるぶキッチンAKASAKA」

住所: 東京都港区赤坂3-17-1 赤坂バル横丁内

営業時間: 11時30分～14時 17時～23時30分

(金曜: ~翌2時、土曜11時30分～23時30分、

日曜・祝日11時30分～22時30分)

アクセス: 赤坂見附駅から徒歩3分、

赤坂駅から徒歩5分

定休日: 無休 (臨時休業の場合あり)

座席数: 約20席 (変更の場合あり)



<お問い合わせ先>

JTBパブリッシング マーケティング本部

TEL: 03-6888-7806

E-mail: pr-team@rurubu.ne.jp