



editor's fav 『るるぶキッチン AKASAKA』

るるぶがワインのラベルデザインを手がけました！

**開府 500 年のアニバーサリーワイン 『甲府 Sparkling 甲州 2017』**

**販売開始記念 甲府市特集企画を実施**

**2018年3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3月1日（木）から9日（金）まで、山梨県甲府市と連携し、2019年に開府500年を迎える甲府のアニバーサリーワインとして2018年3月3日に販売開始される『甲府 Sparkling 甲州2017』の誕生を記念した甲府市特集企画を実施します。

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。

今回、テーマに取り上げた『甲府 Sparkling 甲州2017』は、甲府市が山梨大学と共同開発した、甲府市産甲州ぶどうと武田神社で採取された酵母を使用して、甲府市のワイナリー・サドヤが醸造するオール甲府市産の新しいワインです。

2017年4月にJTBパブリッシングと甲府市、甲府市観光協会が包括連携協定を結んだことから、甲府の新たな愛されるお土産になることを目指し、旅行情報誌『るるぶ』の編集者が『甲州Sparkling 甲州2017』ラベルデザインを手がけました。デザインは、甲府の伝統工芸品である甲州印伝の「菱菊」柄をあしらひ、開府500年のアニバーサリーを盛り上げます。

2018年3月1日（木）から9日（金）の期間中、甲府市にある4つのワイナリーの甲州ワインを味わえる「甲府の白ワイン飲み比べセット」や、豊かな自然が育んだ味の濃い「甲州地どりスモーク3種 燻製マヨネーズ添え」など甲府ならではのメニューを提供します。また、店内では甲府市の動画放映やパンフレット配布など、甲府市の魅力を存分にPRします。

**※当店で『甲府 Sparkling 甲州2017』提供は、3月5日（月）18時30分以降となります。**

<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）



【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 : pt-team@rurubu.ne.jp