

editor's fav 『るるぶキッチン』 「食の魅力いっぱい 淡路島 兵庫県洲本市」特集企画をスタート！

～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～

KYOTO:2018年3月1日(木)～31日(土)、AKASAKA:3月12日(月)～31日(土)

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』(URL: <https://www.facebook.com/rurubukitchen/>)において、兵庫県洲本市と連携し、特産品の「淡路玉ねぎ」、「淡路牛」、「いかなごのくぎ煮」などを活かした特集メニュー企画「食の魅力いっぱい 淡路島 兵庫県洲本市」を実施します。特集メニュー企画は、editor's fav『るるぶキッチンKYOTO』において2018年3月1日(木)から31日(土)まで、また、editor's fav『るるぶキッチンAKASAKA』において3月12日(月)から3月31日(土)まで実施します。

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。これまで、岩手県宮古市、福岡県北九州市・鹿児島県南九州市、三重県松阪市、栃木県上三川町、伊豆急行の沿線自治体などの地域や福井の新ブランド米「いちほまれ」、沖縄の「和牛」や「あぐ～豚」をテーマにした特集展開をおこなってきました。京都、赤坂の両店舗で特集メニュー企画を同時開催するのは、今回の兵庫県洲本市が初めてです。

兵庫県洲本市は、本州と四国の上に浮かぶ淡路島の中央部に位置し、美しい自然や歴史的なみどころのみならず「食」の魅力も豊富なほか、近年ではその暮らしやすさから移住先としても注目を浴びています。特集メニュー企画期間中、旬を迎える「淡路玉ねぎ」をふんだんに使った「淡路玉ねぎのオニオンライス」「玉ねぎづくしの淡路玉ねぎのスープグラタン」や、「いかなごのくぎ煮シタケチーズグリル」、洲本市木である「松」をイメージした「淡路牛のピステカ サルサベルテ」など多彩な洲本市の食材の魅力が伝わるメニューをご用意しております。

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、地域の魅力をお客様につなぐ役割を目指していきます。

【店舗概要】

■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）

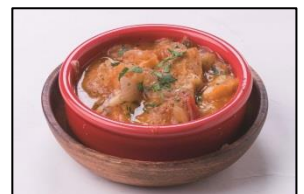
■editor's fav 「るるぶキッチンKYOTO」

住所：京都府京都市中京区梅忠町20-1 烏丸バル横丁内

営業時間：17時～24時（土曜・日曜12時～24時）

アクセス：烏丸御池駅から徒歩3分

定休日：月曜



<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