

各地の人気シェフも登場！目指して旅したい地産地消レストランなどを紹介

## 『るるぶキッチン magazine vol.2』

特集1：産地を味わう 特集2：進化する日本茶

2018年3月9日（金）発売！

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）は、『るるぶキッチン magazine vol.2』を2018年3月9日（金）に発売します。

本誌は、「知らなかった“おいしい”に出会う旅」をキャッチフレーズに、知られざるご当地食材や、わざわざ行きたい地方のレストランなど、日本各地の「食」の魅力を発信するムックの第二弾です。

今号では「産地（テロワール）を味わう」をテーマに、全国的にも人気の奥田シェフ率いる山形のアル・ケッチャーノをはじめ、旅の目的地にしたい魅力的な地産地消レストランを、シェフの熱い思いとともに紹介しています。また、首都圏でも地域の味わいを楽しめるように、旬菜にこだわった東京のレストランや、ファーマーズマーケットなどの情報も盛り込みました。

第二特集では、新たなブームが到来中の日本茶に注目しています。日本茶の種類や淹れ方といった基本をやさしく解説しているほか、佐賀・嬉野や静岡・菊川など名産地の最新動向、今行きたい東京の日本茶サロンの紹介など、充実の内容です。

そのほか「世界の郷土菓子を巡る旅」や「アンテナショップで思い出ごはん」など読んで楽しいレギュラー企画も満載で、「食」にまつわる好奇心を刺激する情報が満載の一冊です。

▼るるぶキッチン magazine 公式 facebook ページでは、取材時のこぼれ話や掲載しきれなかった情報などを発信中です  
<https://www.facebook.com/rurubukitchenmagazine/>

### <掲載内容一部>

#### ■産地（テロワール）を味わう

- ・この店を目指して旅したい地産地消レストラン（山形：アル・ケッチャーノ／静岡：レストランビオス ほか）
- ・高知県極上食材を探す旅
- ・週末に行きたいファーマーズマーケット

#### ■進化する日本茶

- ・今一度、日本茶について学んでみよう
- ・東京都内の日本茶サロン（三軒茶屋：東京茶寮／銀座：茶の葉 銀座店 ほか）

### <書誌概要>

- 【書名】『るるぶキッチン magazine vol.2』
- 【定価】740円（税別）
- 【判型・ページ】A4変形、96ページ（オールカラー）
- 【発売日】2018年3月9日（金）
- 【発行】JTBパブリッシング
- 【販売】全国の書店  
首都圏と近畿圏のコンビニエンスストア



### <editor's fav『るるぶキッチン』とは？>

<https://www.facebook.com/rurubukitchen/>

2017年6月に「赤坂バル横丁」内にオープンしたJTBパブリッシング直営飲食店舗。るるぶ編集者が全国各地を旅して見つけた“おいしい”がいっぱいです。2017年10月には京都店もオープン。本誌との連動企画も実施しています。

【お問い合わせ先】

JTBパブリッシング 直販課 03-6888-7893