

editor's fav 『るるぶキッチンAKASAKA』

「多彩な食の魅力あふれる 佐賀県みやき町」特集企画を実施

～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連動型バル～

2018年4月2日(月)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4月2日(月)から佐賀県みやき町と連携し、特産品の「佐賀牛」や「うなぎ」などを活用した特集メニュー企画を実施します。

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。

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、兵庫県洲本市、伊豆急行沿線の地域や、福井の新ブランド米「いちほまれ」、農林水産省の地産地消の取り組みをテーマにした特集展開を行ってきました。今回特集を企画する佐賀県みやき町は、北部九州の中央に位置し脊振山系に源を發した寒水川、切通川などがなだらかな丘陵地帯と田園地帯を流れて筑後川に注いでいます。佐賀県東部の中核都市鳥栖市や福岡県久留米市に隣接していることもあり、近年は良好な自然環境を活かした生活圏としても注目されています。

4月2日(月)から27日(金)までの期間中は、「A5ランク佐賀牛のタリアータ さがほのかのイチゴのソース添え」(写真)、「うなぎの素焼き 柚子香る旨味ソース」(写真)、「佐賀海苔たっぷり佐賀牛海苔めし」などのメニューのほか、江戸時代からこの地で続く天吹酒造の日本酒をメニューに取り揃えます。店内では採れたて旬の野菜の販売、動画の放映をするなど、みやき町の魅力を存分にPRします。また、ご来店いただいた方にはもちろん、ふるさと納税でも人気の「田中さんのレインボートマト」をおもてなしとして無料提供します(ランチタイムは除く)。

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する役割を目指していきます。

<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)



旨味あふれる最高級A5ランクの佐賀牛にさがほのかを使った甘酸っぱいソースを合わせています。



純国産のうなぎをあっさりとした柚子香るソースの組み合わせ。白ワインとベストマッチ。

<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