

2020年12月14日

兵庫県洲本市魅力創生課
株式会社 JTB パブリッシング

〈12月14日(月)～12月30日(水)の期間限定〉

淡路島・洲本市の生産者を応援！ ふるさと納税でも大人気

新宿駅徒歩2分「るるぶキッチンビルディング」ほか全10店舗にて

新鮮直送野菜を販売する「るるぶキッチン産直マルシェ」開催！



左：近畿と四国をつなぐ淡路島の中央に位置する洲本市 中央：『何方此方』での販売風景 右：メディアで話題の成井さんちの完熟たまねぎ

JTBグループで旅行・ライフスタイル情報を提供する株式会社 JTB パブリッシング(東京都新宿区、代表取締役 社長執行役員:今井敏行 以下 JTB パブリッシング)と兵庫県洲本市(市長:竹内通弘)は、新宿の「るるぶキッチンビルディング」1階に位置する『酒処 何方此方(どちこち)』にて、12月14日(月)～12月30日(水)に「るるぶキッチン産直マルシェ」を開催します。今回のマルシェ期間中は、新型コロナウイルスの影響により需要が減った洲本市産の野菜の生産者の皆さんを応援するため、JTB パブリッシングが9月29日にオープンした『酒処 何方此方』のほか、都内を中心に40店舗以上の飲食店の運営を手掛ける株式会社フードアーキテクトラボ(代表取締役:本多慶司 以下フードアーキテクトラボ)が運営する東京・神奈川、京都の計10店舗において包括契約をおこない、ふるさと納税返礼品でも人気のたまねぎやレタスなどの新鮮な生鮮食品販売を通じ、洲本市ふるさと納税のプロモーションを展開します。

【『るるぶキッチン』URL】 <https://jtbpublishing.co.jp/service/rurubukitchen.html>

【『るるぶキッチン』公式 Facebook】 <https://www.facebook.com/rurubukitchen/>

【淡路島・兵庫県洲本市について】

淡路島・洲本市は「御食国(みけつくに)」の一つとして、山海の幸を大和朝廷に献上した食材の宝庫であり、現在においても観光のほかに、農漁業などの第一次産業がとて盛んな地域です。たまねぎやレモンなどの柑橘類のほか、淡路ビーフやアワビなどの食材は高級レストランにも数多く採用されています。また、これらの食材は「ふるさと納税」の返礼品としても人気です。新型コロナウイルスの影響で、地元のホテルの宿泊者の急激な減少、出荷先であった飲食店の自粛休業などにより、需要が大きく低迷し、農家さんたちが手間暇と愛情をこめて作った食材の行き先が決まらず、農家さんたちは頭を悩ませています。

【こだわりのたまねぎやレタスが全 10 店舗に大集合！】

そこで、今回の出張マルシェでは、ふるさと納税返礼品でも大人気の「成井さんちの完熟たまねぎ」のほか、ノーワックスのレモン、淡路島ベジタブルクラブのレタス数種類、新鮮野菜の数々の販売致します。販売箇所は、東京・神奈川・京都の計 10 店舗の飲食店です。



〈販売予定アイテム〉

- ◆成井さんちの完熟たまねぎ・・・150 円
 - ◆平岡農園のマイヤーレモン／アレンユーレカレモン・・・各 150 円
 - ◆平岡農園のみかん・・・50 円／完熟ライム・・・150 円
 - ◆淡路島ベジタブルクラブのレタス・・・220 円～
(バターレタス／チャオチャオ／フリルレタス／サニーレタス／オークレタス／グリーンリーフ等)
 - ◆淡路島ベジタブルクラブの野菜・・・150 円～
(ブロッコリー／カリフラワー／春菊／パクチー／ピーツ／トレビス／ディル／ルッコラ／エンダイブ等)
- ※全て税込価格です。※販売野菜は予告なく変更になる場合があります。



シェフもおすすめ！新鮮野菜が勢揃い！

〈るるぶキッチン産直マルシェ実施店舗〉

- 【新宿】酒処 何方此方／東京都新宿区新宿 4-2-8 るるぶキッチンビルディング 1 階／03-6273-0068
- 【月島】シェルマン／東京都中央区月島 3-6-5／03-6225-0296
- 【神楽坂】ワイン酒場／東京都新宿区神楽坂 4-2-1 嶋田ビル B1・1階／03-6265-0398
- 【五反田】牡蠣入レ時々海栗／東京都品川区五反田 2-25-4 磯ビル1階／03-6420-0132
- 【茅場町】牡蠣入レ時／東京都中央区日本橋箱崎町 16-8 石塚ビル1階／03-6661-2035
- 【中目黒】焼鳥スエヒロガリ／東京都目黒区上目黒 3-6-4／03-6712-2233
- 【有楽町】真夜中の太陽／東京都千代田区丸の内 3-7-6／03-6206-3255
- 【大井町】牡蠣入レ時／東京都品川区東大井 6-2-3 1階／03-6404-9131
- 【武蔵小杉】TRATTORIA TEXAS／神奈川県川崎市中原区小杉町 3-430-19 KFB ビルディング 3 階／044-455-5073
- 【京都】スエヒロガリ／京都府京都市中京区／烏丸通姉小路下ル場之町 586-2／075-223-8500

各店舗では、野菜をご購入いただいたお客様へ「成井さんちの完熟たまねぎスープ」のプレゼントを行うほか、洲本市のふるさと納税の PR も実施する予定です。ご満足いただけましたら、ふるさと納税で洲本の食の恵みをさらに体感ください。

【二者によるこれまでの取り組みと包括連携協定について】

JTB パブリッシングと洲本市は、2020 年 9 月 29 日に、相互の連携を強化することにより、兵庫県洲本市のシティプロモーション及びまちづくり等の分野における活動に資するため「包括連携協定」を締結しました。これまで、観光情報誌『るるぶ特別編集 淡路島洲本市』の発行、「るるぶキッチン」における洲本市産食材のメニュー提供、「SUMOTO STAND by るるぶキッチン」の運営など相互に連携した事業を展開してまいりましたが、今回、新型コロナウイルスの感染拡大の影響による事業者の生産物の



『酒処何方此方』にてオンラインリモートで実施した締結式の様子

需要低迷への対応を含めて、JTB グループのネットワークを活かしながら、それまで以上に連携を強化すべく、包括的な協定締結に至りました。JTB パブリッシングが同日にオープンした「るるぶキッチンビルディング」の1階『酒処 何方此方』において、2021 年 3 月まで洲本市の特設コーナー「SUMOTO STAND」を開設

しています。今回のマルシェは、協定締結の一つの意義でもあった、新型コロナウイルスの感染拡大により、洲本市内の事業者の生産物の需要低迷の対策に向けた活動の一環でもあります。

『酒処何方此方』洲本市メニュー例)

- ◆平岡農園のマイヤーレモンソーワー(左)
- ◆えびすもち豚と成井さんちの完熟たまねぎの肉豆腐(右)



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、『るるぶ&more.』などのWebサイトに加えて、『るるぶキッチン』を通して、日本各地の魅力をお届けいたします。

【フードアーキテクトラボについて】

フードアーキテクトラボは、「魅せづくりは店作り」と人間力をコンセプトに、数々の繁盛店を手掛け、新たな飲食のライフスタイルを提案する食のプロ集団です。まるで個人店のようなマイクロ店舗戦略で地域社会を盛り上げることを使命とし、飲食店の運営のみならず、飲食店の設計施工、他社の経営コンサルティングやフランチャイズ事業、商業施設開発、海外ブランド誘致などを行っています。またジャンルの垣根にとらわれず、対極する業態を織り交ぜながら、専門性と訴求力を勘案した独創的な商品・メニュー開発を強みとしています。

【『酒処 何方此方(どちこち)』について】

『酒処 何方此方(どちこち)』は、JTBパブリッシングが直営する飲食店で、全国各地の魅力を届ける全3階建てのビル「るるぶキッチンビルディング」の1階に位置します。2020年9月29日にオープンしました。店内には旅行情報誌『るるぶ』編集者が厳選した200アイテム以上の商品が多彩に並び、購入はもちろん、角打ち立ち飲みスタイルを活かしてそれらをアテとしながらお酒を楽しむこともできます。北海道から沖縄まで、お酒、ソフトドリンク、スナックから、調味料や加工品まで幅広く集めました。店名の「何方此方(どちこち)」は、どっちこち、また、いくつかあるものの中から選ぶことを意味します。まさに多彩な棚から、どっちにしようか決める楽しみを味わっていただきたい、どこに行こうかという旅の行き先を迷える酒場となつてほしいという思いを込めて名付けました。



左：昭和レトロなたたずまいが人気です



中央：あたたかい点心理メニューなどもご用意



右：店内に並ぶ特産品はその場で召し上がれます

〈店舗情報〉

【店名】『酒処 何方此方』

【住所】東京都新宿区新宿 4-2-8 るるぶキッチンビルディング1階

【アクセス】JR/都営/京王線 新宿駅東南口またはミライナタワー口より徒歩2分、地下鉄/都営線 新宿三丁目駅より徒歩4分

【営業時間】13:30-23:30 (L23:00) ※東京都からの要請により12月17日までの期間は、22:00閉店を予定しています

【定休日】年中無休(年に数回店休日あり)

【URL】 <https://jtbpublishing.co.jp/service/rurubukitchen.html>

【Facebook】 <https://www.facebook.com/rurubukitchen/>



〈お問合せ先〉

JTBパブリッシング 営業企画部 03-6888-7806
 洲本市役所 企画情報部 魅力創生課 0799-24-7641