

長野県塩尻市産のぶどうを100%使用した、こだわり無添加ジュース
「『ぶどうよりブドウな葡萄ジュース』 Presented by るるぶキッチン」
2024年11月20日(水)から販売スタート！

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（東京都江東区、代表取締役 社長執行役員：盛崎宏行）は、2024年11月20日(水)から「editor's fav るるぶキッチン」（以下「るるぶキッチン」）のプライベートブランド商品（以下、PB商品）として「『ぶどうよりブドウな葡萄ジュース』 Presented by るるぶキッチン」の発売を開始します。



「るるぶキッチン」は、「るるぶ」の編集者が全国各地を旅して見つけた“おいしい”をお届けするリアル店舗メディアです。飲食店として料理の提供に加えて、全国各地で作られている「本物」の食・食材を発掘し、「るるぶキッチン」ブランドを付与したPB商品を通して、その価値や魅力を消費者の方にお届けしてきました。

このたび、PB商品として2018年の発売開始以来ご好評をいただいている「『りんごよりリンゴな林檎ジュース』 Presented by るるぶキッチン」に続く第二弾として「『ぶどうよりブドウな葡萄ジュース』 Presented by るるぶキッチン」を販売開始いたします。

本商品はコンコードとナイアガラという2品種を使用した葡萄ジュースです。この2品種は共に1890年（明治23年）に初めて長野県塩尻市桔梗ヶ原に植えられ、今もなお収穫される塩尻の代表的なぶどうです。病気にも強く寒冷な塩尻でも完熟するのが特徴です。コンコードはほど良い甘さと爽やかな香り、ナイアガラは上品な甘さと軽やかな酸味が感じられます。

酸化防止剤や添加物はいっさい使用せず、原材料は完熟の塩尻産ぶどう果汁100%のみで、濃厚な美味しさをお楽しみいただけます。

2024年11月20日より、「るるぶキッチン」は新宿の紀伊國屋ビルディング 地下名店街に移転オープンし、新たにランチ営業もスタートいたします。当店舗にてお買い求めや、お召し上がりいただけるほか、順次、小売店や通販サイト等に発売箇所を拡大してまいります。また、今後も全国各地のこだわりの食・食材を発掘したPB商品を発売してまいります。

【商品概要】

商品名：

- 『ぶどうよりブドウな葡萄ジュース』 コンコード Presented by るるぶキッチン
- 『ぶどうよりブドウな葡萄ジュース』 ナイアガラ Presented by るるぶキッチン

内容量：各 250 ミリリットル、1 リットルの 2 サイズ

価格：オープン

販売者：株式会社 JTB パブリッシング

製造者：信濃ワイン株式会社（長野県塩尻市）

販売箇所：editor's fav 「るるぶキッチン」

■「editor's fav るるぶキッチン」店舗概要

<住所>

東京都新宿区新宿 3-17-7 紀伊國屋書店 新宿本店 地下 1 階（紀伊國屋ビルディング地下名店街）

<営業時間>

ランチタイム 11～14 時（13 時 30 分 LO）、ディナータイム 17～22 時（21 時 30 分 LO）

<電話番号>

03-6273-0727

<アクセス>

JR 新宿駅東口より徒歩 3 分、または地下鉄丸ノ内線・副都心線・都営新宿線 新宿三丁目駅 B7 出口より徒歩 1 分（地下街より直結）

<定休日>

不定休（※年末年始含む休業日あり）



食べログ：<https://tabelog.com/tokyo/A1304/A130401/13302778/>

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

Instagram：https://www.instagram.com/rurubu_kitchen/

<お問い合わせ先>

JTBパブリッシング ブランド戦略室 メール：pr-team@rurubu.ne.jp