

新宿駅徒歩3分『るるぶキッチン』が

宮城県(仙台・宮城観光キャンペーン推進協議会)とコラボレーション!

「みやぎガストロノミー ペアリングフェア」を開催

2025年11月2日(日)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、直営飲食店舗『editor's fav るるぶキッチン』(以下『るるぶキッチン』)において、2025年11月2日(日)から、宮城県(仙台・宮城観光キャンペーン推進協議会)と連携し、「みやぎガストロノミー ペアリングフェア」を期間限定開催します。



『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』にてオリジナル料理を通じて、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、宮城県(仙台・宮城観光キャンペーン推進協議会)と連携し、宮城県酒造組合に加盟する4つ酒蔵から日本酒1杯と、宮城県の食材を使用した料理3品をセットにした、「みやぎガストロノミー3品セット 宮城の日本酒 (90ml) 付」を提供します。タイプの違う4種の日本酒から1杯を選び、宮城県の特産品である、蔵王チーズ、漢方牛・漢方豚、名物笹かまぼこを使用した料理3点を、ペアリングしてお楽しみいただけます。

また、11/29(土)17時からは、宮城県内の酒蔵が来店し、試飲などが行えるイベントを実施します。この機会に宮城県の日本酒を味わって、宮城の酒文化の奥深さを体験してください。



【商品概要】

商品名: みやぎガストロノミーおつまみ 3 品セット 宮城の日本酒 (90ml) 付 1,880 円 (税込) (料理 3 品)

・漢方牛・漢方三元豚のポルペッティ

漢方飼料で育った漢方牛豚の合挽きを使い、トマト煮込みのイタリアの家庭料理風にしました。

・蔵王チーズ盛り

蔵王連峰の麓で育まれた牛乳を使用。ゴーダやモッツァレラチーズなど3種類を盛り合わせに。

・笹かまぼこの和えもの

宮城・仙台の名物、笹かまをキュウリやもやしと和えた、さっぱり味の一品です。(日本酒)

「浦霞 純米吟醸」、「澤乃泉 純米酒吟のいろは」、「宝船浪の音 本醸造」、「一ノ蔵 円融 山廃特別純 米酒」の中から1つお選びいただけます。



■『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 時 30 分~14 時 30 分 (14 時 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 B 7 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)

食ベログ: 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 pr-team@rurubu.ne.jp