

兵庫県姫路市の「ぼうぜ鯖」を刺身やしゃぶしゃぶで！

ぼうぜ鯖解禁！姫路・瀬戸内 秋の美食特集フェア

～播磨の地酒と秋の味覚を楽しむひととき～

東京・新宿『るるぶキッチン』で11月1日より期間限定開催！

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、兵庫県姫路市と連携し同市のブランド鯖「ぼうぜ鯖」の出荷解禁に合わせて『ぼうぜ鯖解禁！姫路・瀬戸内 秋の美食特集フェア～播磨の地酒と秋の味覚を楽しむひととき～』（以下、「本フェア」）を2026年11月1日（日）～11月28日（土）の期間で開催します。



『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。全国各地で作られている「本物」の食・食材を発掘し、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参りました。

本フェアでは、姫路市を代表する秋の味覚である「ぼうぜ鯖」を使用した特別コースを提供するとともに、姫路のれんこんや安富地区のゆず、家島諸島の天然塩など、姫路各地の特色ある食材を使用したオリジナル料理を提供します。また、姫路市内の6蔵の日本酒も取り揃え、姫路の食と酒の魅力を首都圏へ発信します。

アーモンドバターケーキと安富のゆずソース (620円)
姫路名物アーモンドバターを使用したソフトケーキと、安富産のゆずを使用したソースが、やさしい甘さに風味とアクセントを加えます。

鶏の煮込み 安富のゆず風味 (1,280円)
トマトソースでじっくり煮込んだ鶏肉に安富のゆずの香りをまぜて仕上げました。トマトの旨みと優しい風味の中に、キリッとゆずの余韻が広がります。

姫路のれんこんと海老のはさみ揚げ 家島天然塩 (750円)
細くカットしたれんこんと太く切った海老を、姫路産のれんこんで包み揚げにしました。れんこんのはさみ揚げと海老のはさみ揚げ、家島の天然塩が素材の風味を引き立てます。

季節のカプレーゼ 安富のゆずオリジナルドレッシング (680円)
生ハム、モッツアレラチーズ、トマトを、姫路市安富地区で育った旬のゆずを使ったオリジナルドレッシングで仕上げた一品。爽やかなゆずの香りが広がります。

姫路「ぼうぜ鯖」の刺身 (1,890円)
11月1日に解禁された姫路の秋の味覚「ぼうぜ鯖」をまずは刺身で。上品な脂の旨みと程よい弾力の身質も、素材そのままの味わいをお楽しみください。

11月1日 ぼうぜ鯖解禁!
姫路・瀬戸内 秋の美食 特集フェア

姫路・瀬戸内 秋の美食満喫コース (5,000円 全席禁煙)
姫路市産の食材を使用したオリジナル料理をセットにしたコース料理がテーブルを彩ります。姫路市の味覚を味わい尽くそう！コース料理は前日までにご予約ください。

姫路「ぼうぜ鯖」のしゃぶしゃぶ (1,580円)
ぼうぜ鯖をさっと出汁にくぐらせることで、脂の旨みと旨みがより一層際立ちます。地元でも愛される食べ方で、旬の味覚を贅沢に味わうフェアの主役です。

べの雑炊 (450円)
ぼうぜ鯖の旨みが溶け込んだ出汁を最後の一滴まで楽しむべの雑炊。卵を合わせることで、さらやかな味わいに仕上げました。

播磨の日本酒 (すべて1合1,100円)
※飲み比べセットをご用意しています。モバイルオーダーからご注文ください。

3 姫路の食材は次ページでも詳しく紹介しています

※仕入状況により価格が変動。メニューを変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。価格が税込です。

2

■秋の味覚「ぼうぜ鯖」とは

ぼうぜ鯖は、姫路沖を中心とした瀬戸内海で育てられるブランド鯖です。一般的な真さばとは異なり、瀬戸内海の穏やかな環境の中で丁寧に養殖されており、上質な脂のりと締まった身質が特長です。また、養殖工程ではエサにもこだわり、品質管理を徹底しています。そのため、ぼうぜ鯖本来の旨みを刺身などの生食でも楽しむことができます。

毎年11月1日に出荷が解禁される季節限定の味覚として知られ、関西圏では解禁を心待ちにする人も多い秋の名物で、秋冬の期間お召し上がりいただけます。本フェアでは、その旬を迎えた「ぼうぜ鯖」を刺身としゃぶしゃぶの二つの調理法で提供し、それぞれ異なる魅力を味わっていただきます。

(期間限定提供メニュー)

■姫路の食材を使用したオリジナルコース

① 季節のカプレーゼ 安富のゆずオリジナルドレッシング (農事組合法人 安富ゆず組合)

姫路市安富地区のゆずを使用した爽やかなドレッシングで仕上げた前菜です。

② 姫路「ぼうぜ鯖」の刺身 (坊勢漁業協同組合)

旬を迎えたぼうぜ鯖を素材の良さが際立つ刺身で提供します。

③ 姫路のれんこんと海老のはさみ揚げ 家島天然塩 (勘兵衛直売グループ)

姫路のれんこんの食感と海老の旨みを楽しめる一品です。

④ 鶏の煮込み 安富のゆず風味

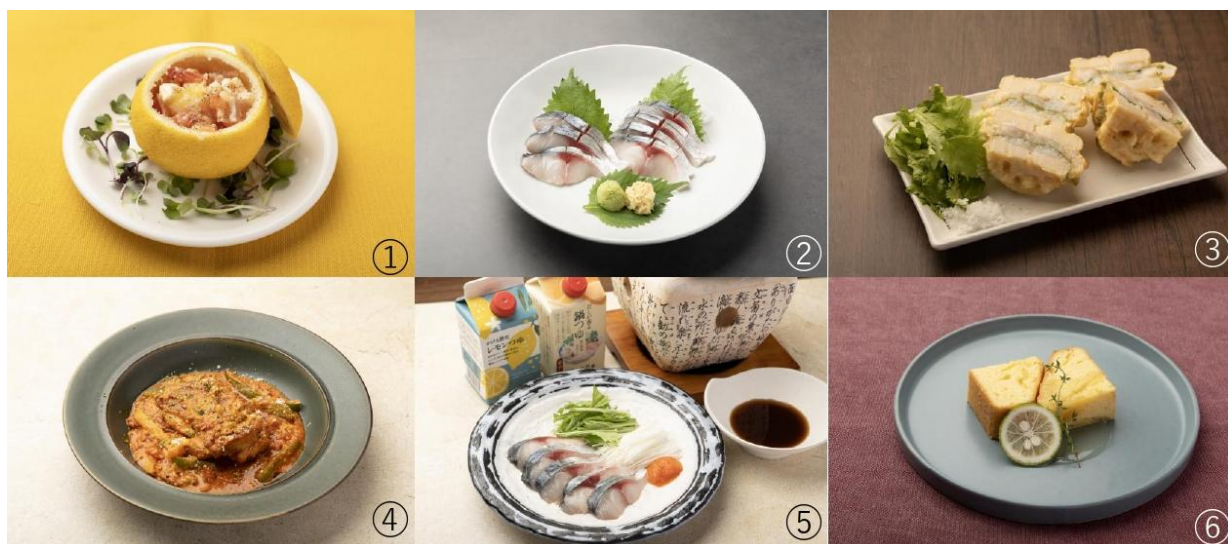
ゆずの香りが広がる優しい味わいの煮込み料理です。

⑤ 姫路「ぼうぜ鯖」のしゃぶしゃぶ (べの雑炊)

ぼうぜ鯖の旨みを最も堪能できるフェアのメイン料理です。べには、ぼうぜ鯖の旨みが溶け込んだ出汁を雑炊にして余すことなく楽しめます。

⑥ アーモンドバターケーキと安富のゆずソース

姫路名物アーモンドバターを使用したデザートです。



■播磨を代表する 6 蔵の日本酒も提供

フェア期間中は、料理に合わせて播磨地域を代表する酒蔵の日本酒 6 銘柄を提供します。

- ・ 田中酒造場 純米吟醸「白鷺の城 喜縁」
- ・ 本田商店 大吟醸「米のささやき」
- ・ ヤエガキ酒造 純米大吟醸「青乃無」
- ・ 壺坂酒造 純米吟醸「雪彦山 無ろ過原酒」
- ・ 姫路灘菊酒造 純米吟醸「MISA」
- ・ 名城酒造 純米大吟醸「まるわらい」

料理と地酒のペアリングを通じ、姫路の豊かな食文化を体験いただけます。

■『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 時～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

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・サステナビリティ戦略室 pr-team@rurubu.ne.jp