

2020年7月29日

韓国農水産食品流通公社
株式会社 JTB パブリッシング

editor's fav 『るるぶキッチンASAKUSAエキミセ』

「るるぶキッチン×コリアンフード」特集フェア実施

～韓国産の注目食材を使ったオリジナルメニュー5品を開発！～

2020年8月1日(土)よりスタート！

韓国農水産食品流通公社(東京都新宿区、日本地域本部長兼東京支社長:張瑞卿)と株式会社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)は、JTBパブリッシングの直営飲食店舗editor's fav『るるぶキッチンASAKUSAエキミセ』において、2020年8月1日(土)から8月31日(月)まで、韓国の食材を使用した「るるぶキッチン×コリアンフード」特集フェアを実施します。

editor's fav 『るるぶキッチンASAKUSAエキミセ』は、4週間おきに「地域」や「食材」を変えながら、その土地の産品を活かしたメニューを開発する「特集フェアメニュー」が特徴です。今回は日本を飛び出し、オーストラリア・タイ・ニュージーランドに続く第4弾の海外特集フェアを企画いたしました。注目が高まる韓国産の食材を使用した、5品のオリジナルメニューを通じて韓国食材の魅力を発信いたします。



【コリアンフード特集フェアメニュー】

■おつまみたまご、やみつきツナキムチ！

塩漬けた白菜をメインに、唐辛子粉やニンニクなどの薬味で漬け込むキムチ。塩辛い味わいに、ツナとゆで卵のまるみがかわった一皿は、お酒のお供にどうぞ。

■パプリカとエホバクのふんわりあまあまケーキサレ

日本では輸入パプリカの約8割が韓国産です。肉厚で甘みがあるのが特徴。細かく刻んでケーキサレの具材に。オーロラソースとゆずジャムでお試しあれ。

■鶏肉チーズのエゴマ巻き ～コチュジャンソース和え～

韓国の食卓では欠かせないえごまの葉。生臭い匂いを消す効果もあって、お肉料理にぴったり！鶏肉をコチュジャンに漬け、チーズを挟んだ濃厚な一皿です。

■大根もち入りサムボト！ ～ごろごろ野菜のサムゲタンポトフ～

ひな鶏の中にもち米や高麗人参、ナツメなどを入れて煮込んだ参鶏湯。るるぶキッチンでは大根餅を入れて、ポトフ風に仕上げました。野菜や鶏肉の旨みがたまりません。

■まーるまるゆず茶のしゅわっとポンチ

ゆずは韓国では薬剤としても重宝され、ハチミツや砂糖で煮込んだゆず茶もポピュラーです。ゆず茶ゼリーと爽やかな炭酸で、弾けるおいしさを楽しんで。

期間中は、店舗内で韓国食材PRポスター・パンフレットの設置、PR動画の放映、旅行パンフレット及びるるぶ情報版のディスプレイを行う他、ご来店の方へのおもてなし商品の試食・試飲提供や、抽選で韓国旅行券などが当たるアンケート企画を実施するなど、韓国の魅力を存分に発信していきます。

<店舗概要>

- 【店名】editor's fav「るるぶキッチンASAKUSAエキミセ」
- 【住所】東京都台東区花川戸1-4-1 浅草エキミセ 7F
- 【アクセス】銀座線浅草駅 徒歩1分
- 【営業時間】11時～22時
- 【定休日】浅草エキミセレストラン街に準ずる
- 【座席数】18席



<JTBパブリッシングのリアル店舗メディアeditor's fav 『るるぶキッチン』について>

(※editor's fav (エディターズファヴァ) = editor's favorite[編集者のお気に入り] 『るるぶ』 = 「見る」「食べる」「遊ぶ」の末尾をとって[るるぶ])

editor's fav 『るるぶキッチン』は、旅行情報誌『るるぶ』編集者が全国各地を旅して見つけた、とっておきの素材を活用したご当地連動型飲食店です。2017年6月に東京・赤坂、10月に京都・烏丸にオープンし、2019年3月には東京・浅草に3店舗目の直営店をオープン。期間ごとに「地域」や「食材」を変えながら、その土地の産品を活かしたメニューをご提供する『特集フェアメニュー』が特徴です。また、店内ではPR動画の放映や地域産品を販売し、対象地域の魅力を発信することで“食”を通じた新しい『リアル店舗メディア』として大好評いただいております。2018年7月には業務提携型店舗として広島に『マリホフードホールbyるるぶキッチン』をオープンしました。また、『るるぶキッチン』プライベート商品として「りんごよりリンゴな林檎ジュース」の販売を開始するなどブランド展開の場を広げております。



【editor's fav 『るるぶキッチン』では、新型コロナウイルス感染予防の為、お客様・スタッフの安全を守る取組を行っております】

1. 手洗いの徹底・マスクの着用
2. ソーシャルディスタンス(できるだけ2mの距離を保つ)の対応
3. 「3つの密(密閉、密集、密接)」を極力避けた運営
4. 店内のこまめな清掃・消毒
5. 従業員の体調管理及びお客様の体調確認 等



<お問い合わせ先>
 JTBパブリッシング 営業企画本部 営業企画部
 TEL : 03-6888-7806
 E-mail : pr-team@rurubu.ne.jp