

新宿駅徒歩2分『るるぶキッチン』にて
「るるぶキッチン×北海道アイヌの食文化」 特集フェア実施！
2024年1月25日(木) からスタート！

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『るるぶキッチン』において、2024年1月25日(木)から2月18日(日)までの期間限定で、「るるぶキッチン×北海道アイヌの食文化」特集フェアを実施します。



■るるぶキッチン×北海道アイヌの食文化

『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として「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、北海道のアイヌの食文化をテーマにしたフェアを開催。提供する料理は北海道札幌市「Kitchen Support 青」のフードプロデューサー青山則靖氏が監修。また、アイヌをよく知る、床みどり氏、光野智子氏、川村久恵氏、藤村ゆか氏の4名にもアドバイザーとしてメニュー開発に携わっていただきました。

提供するメニューはアイヌの料理を家庭でも食べられるように、現代風にアレンジしたもので、『るるぶキッチン』にてこのレシピを再現しました。

アイヌ伝統料理は肉や魚、木の実や山菜を、動物からとった油脂や塩などで整え、汁物やおかゆ、煮物などに調理したものが多く、素材のうま味を引き出した、優しい味わいが特徴です。また、アイヌの人々は暮らしの中で必要な分を必要だけ狩猟し、長く厳しい冬を乗り越えるための保存食を作るといった、創意工夫を行っていました。

アイヌの料理を通じてアイヌ文化に触れられるフェアです。

※本事業は北海道の事業の一環です。アイヌ文化の振興を図ることを目的としています。

■「るるぶキッチン×北海道アイヌの食文化」特集フェアメニュー ※価格は税込です。

① 骨付きエゾシカ肉の具たくさんスープ 1280円

エゾシカ肉を使ったオハウです。肉の旨みとトマトの酸味が調和したコクのある一皿です。ワラビやフキ、野菜のホクホク感がたまりません。



② ホタテのタルタル 1380円

ホタテ、昆布とネギを細かく刻んで合わせ、凍らせた後、焼いたチタプです。行者ニンニクソースの香りが食欲をそそり、まろやかな味わいです。



③ 鮭とタラの 炊き込みピラフ 650円

豆やイナキビなどが入った炊き込みご飯で、アイヌ伝統料理の一つ「アマム」をアレンジ。セリやクレソンの爽やかな風味と、鮭やホタテ貝柱などの弾力がたまりません。



④ 山の果実のゼリー 450円

栗とクルミを使ったムーシです。ハスカップゼリーと2層になっており、甘酸っぱく爽やかな木イチゴジャムがアクセントに。ほんのりとした酸味と甘さが感じられます。



⑤ カムイトト 1400円

明治32年(1899)創業の田中酒造が、旧アイヌ民族博物館監修の元に作りました。国産ヒエと北海道産米麴で醸造。アイヌ民族が酒造りの際に着用する着物の文様のラベルにも注目を。



■店舗概要

【店名】 るるぶキッチン

【住所】東京都新宿区新宿 4-2-8

【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】 13:30-23:00

※感染症拡大防止等のため、営業時間を変更する場合がございますので、詳しくはお問合せください。

【定休日】不定休(※年末年始含む休業日有り)

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

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



＜お問い合わせ先＞
JTBパブリッシング ライフスタイルメディア編集部
TEL : 03-6219-9147
E-mail : pr-team@rurubu.ne.jp