

editor's fav 『るるぶキッチンASAKUSAエキミセ』

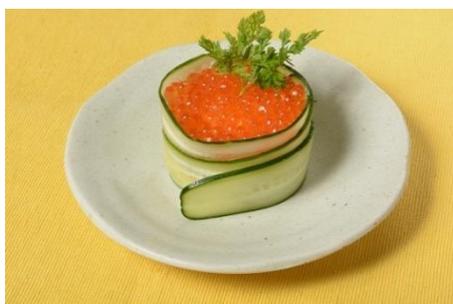
「るるぶキッチン×釧路町」特集フェア実施

～釧路港より産地直送！鮮度抜群の海の幸を使ったオリジナルメニューを開発～
2020年9月1日(火)よりスタート！

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、直営飲食店舗editor's fav『るるぶキッチンASAKUSAエキミセ』にて、2020年9月1日(火)から9月30日(水)まで、北海道釧路町特集フェアを実施いたします。



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。釧路町は、北海道の東部に位置し古くから漁場として栄える、海の幸に恵まれた町です。今回の特集フェアでは、ふるさと納税の返礼品となる新鮮な海産物を通して、釧路町の食の魅力発信をしていきます。



【釧路町特集フェアメニュー】

■^{せんぼうし}仙鳳趾産牡蠣とアボカドの甘辛ライスバーガー

ぷりぷりと身が引き締まった仙鳳趾産の牡蠣を挟んだライスバーガー。アボカドと一緒にあわせることでまろやかな味わいになります。

■たっぷりイクラのぐるぐるポテトサラダ

鮮度にこだわりのある濃厚な旨味をもついくらをポテトサラダの上にふんだんにのせました。見た目も華やかな一品に仕上がりました。

■昆布森産昆布のふんわりマフィン ～ちょこんぶをそえて～

昆布の名産地である釧路町昆布森で採れた昆布を使ったユニークなデザート。昆布の風味を感じながらも程よく甘くてクセになります。

期間中は、店舗内で釧路町食材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、釧路町の特産品の販売も行い、釧路町の魅力を存分に発信していきます。

JTB Publishing

<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

※今後、東京都からの要請等があった場合、営業時間が変更となる場合がございます。

【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ォ) = 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。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』としてご好評いただいております。他にも、『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