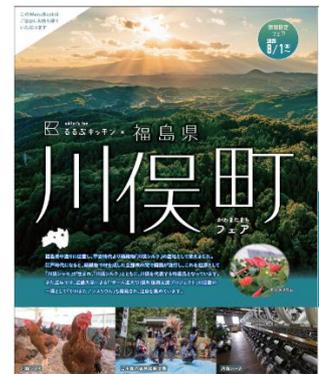


新宿駅徒歩3分『るるぶキッチン』が「福島県川俣町」特集フェアを開催
地鶏ブランド「川俣シャモ」をディナー・ランチで提供
2025年8月1日(金)からスタート!

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『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8月1日(金)から8月31日(日)まで、福島県川俣町と連携し、「福島県川俣町」特集フェアを開催します。



『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、福島県川俣町と連携して提供する「福島県川俣町フェア」では、福島のブランド地鶏である「川俣シャモ」をメインにした料理を提供いたします。

昨年11月、当店のリニューアルオープン時に開催した「福島県川俣町フェア」の続編として、今回は川俣町産の夏野菜やフルーツを組み合わせ、この季節に相応しいメニューを揃えました。



【福島県川俣町特集フェア ディナー提供メニュー】 ※価格は税込です。

■川俣シャモの生ハムカプレーゼ 630円

川俣シャモのムネ肉の生ハムを使用したカプレーゼ。川俣シャモ特有のしっかりとした旨味がハムにすることでより際立っています。爽やかなバジルソースとモッツアレラチーズ、ミニトマトとの相性もバッチリ。

■川俣シャモキッシュのスマーク仕立て 580円

川俣シャモのムネ肉を使用した、るるぶキッチン特製のキッシュです。桜チップを使って目の前で香ばしくスマークし、ご提供します。

■川俣シャモ手羽先の韓国風ピリ辛揚げ 450円

カラッと揚げた川俣シャモの手羽先に合わせるのは、コチュジャンとニンニクをきかせた自家製ダレ。ピリッとした辛さが暑い夏でも食欲をそそる一品です。

■川俣町産ナスの冷製ごま煮びたし 480円

川俣町産のナスを主役にした箸休めです。ゴマのまるやかな風味と、ミョウガの爽やかさがナスの旨味を引き立たせます。

■川俣シャモテキ 川俣町の野菜添え 1,400円

川俣シャモのモモ肉を使った、ボリューム満点でジューシーな一皿です。川俣町産のニンニクがきいたパンチのある味付けが食欲をそそります。川俣町産のズッキーニ、フルーツトマトと一緒に楽しめください。

■川俣シャモの旨味がきいた冷製うどん 920円

川俣シャモの旨味を閉じ込めたコクのあるスープでいただく、冷製うどんです。川俣シャモのささ身肉と、夏らしいオクラや刻みワサビをトッピングし、さっぱりとした夏の料理に仕上げました。

■川俣町産ブルーベリーのレアチーズケーキ 780円

「川俣シルク」をイメージしたレアチーズケーキに、川俣町産のブルーベリーを合わせました。るるぶキッチン特製のブルーベリーソースと絡めてお召し上がりください。

※上記、全7品が楽しめる「夏の川俣町 魅力満載コース」(お1人様5,000円)もご用意しております。

※「川俣シャモテキ 川俣町の野菜添え」は「川俣シャモテキ定食」(1,400円)のランチメニューとして提供いたします。

『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00分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 B7 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)

食ブログ : <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

メール : pr-team@rurubu.ne.jp