

2021年2月24日

株式会社 JTB パブリッシング

象印マホービン株式会社

一般社団法人明石観光協会

株式会社 JTB コミュニケーションデザイン

〈3月16日(火) JR 新大阪駅「エキマルシェ新大阪 Sotoe(ソトエ)」にオープン〉**“ごはんが主役”のお弁当専門店「象印銀白弁当」にて****～るるぶキッチン×象印マホービン presents～****美味しいご当地食材を発掘！「地のもん」弁当 スタート！****第1弾は兵庫県明石市の『「地のもん」明石 海の幸弁当』**

左：豊かな海に恵まれた兵庫県明石市 中央：明石だこ・明石鯛・明石のりがそろい踏みの「地のもん」明石海の幸弁当 右：3月16日にオープン

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)と象印マホービン株式会社(大阪府大阪市、代表取締役 社長執行役員:市川典男 以下象印マホービン)は、株式会社 JTB コミュニケーションデザイン(東京都港区、代表取締役 社長執行役員:古野浩樹 以下 JTB コミュニケーションデザイン)とともに、3月16日に象印マホービンがオープンする「象印銀白弁当」にて、お弁当を通じて全国各地の持つ食文化を伝えるコラボ企画「地のもん」弁当の販売をスタートします。毎回特定の地域にフォーカスしたお弁当を販売していく本企画。第1弾は一般社団法人明石観光協会(会長:柴田達三 以下明石観光協会)と連携し、兵庫県明石市の魚介を使った『「地のもん」明石 海の幸弁当』を販売します。

【象印銀白弁当について】

「象印銀白弁当」は、高級炊飯ジャー「炎舞炊き」で炊き上げたごはんを使ったお弁当を販売する“ごはんが主役”のお弁当専門店です。JR 新大阪駅3階 東改札外の新エリア「エキマルシェ新大阪 Sotoe(ソトエ)」のオープンに合わせて常設出店する本店舗は、象印マホービンが「おいしいごはんがここにある」をコンセプトに運営するごはんレストラン「象印食堂」(大阪府中央区・なんばスカイオ 6階)に続くプロジェクト第2弾です。「おいしいごはんをもっと手軽に食べていただき、日本のごはん文化を守っていく」という想いのもと、「炎舞炊き」で炊き上げたごはんを、ごはんがすすむおかずとともに「お弁当」スタイルでお届けします。販売するお弁当は5種類(880円～1780円税込)で、ごはんは、「炎舞炊き」でおいしさを最大限引き出し、冷めでもおいしくお弁当に合うように特別にブレンドしたお米を使用。店舗内に併設された厨房の「炎舞炊き」にて、みずみずしくほどよい甘みを感じる、こだわりのごはんに炊き上げて提供します。おかずは、主役のごはんを引き立たせ、ごはんがすすむメニューを取り揃え、和をベースに旬の食材も取り入れます。

■店舗概要 ※本リリース発表日時点での情報です。今後変更になる可能性があります

【店名】象印銀白弁当(ぞうじるしぎんぱくべんとう)
 【住所】大阪府大阪市淀川区西中島5-16-1(JR新大阪駅3階 東改札外)
 【営業時間】7:30~21:30
 【定休日】年中無休(施設のメンテナンス等により休館する場合があります)
 【開業予定日】2021年3月16日(火)

■店舗地図



【本コラボ企画「地のもん」弁当について】

全国には、各地域の風土から生まれた「地のもん」があり、それぞれ食文化が根付いています。そんな地域の食の魅力に精通した旅行情報誌『るるぶ』の編集者がプロデュースする飲食店「るるぶキッチン」と、「おいしいごはんを届ける」ことをモットーとする象印マホービンが、“全国各地の持つ食文化のすばらしさをもっと多くの人に伝えたい”と意気投合。地域の魅力を再編集し世の中に伝えるプロであるJTBコミュニケーションデザインと共に、ごはんがすすむオススメの「地のもん」を厳選してお届けする企画として、『～るるぶキッチン×象印マホービン presents～ 美味しいご当地食材を発掘！「地のもん」弁当』をスタートします。お弁当を通じて、日本各地の食文化を学ぶ、今まで知らなかった地域と出会うーそんなワクワクする時間を、この小さな箱からご提供したいと考えています。今後は3社で約3ヵ月ごとに様々な地域を巻き込んだコラボレーション企画を実施し、新メニューを提案していく予定です。

【第1弾・兵庫県明石市について】

第1弾は兵庫県明石市の、『「地のもん」明石 海の幸弁当(1680円税込)』です。明石市には、瀬戸内海・明石海峡で育った新鮮な魚介が揚がります。最速8ノット以上(時速約15km)の潮流によって形成される複雑な地形は豊かな漁場をはぐくみ、豊富なエサを食べて育つ明石の魚。「るるぶキッチン」では2019年10月に、明石観光協会と連携し「るるぶキッチン×兵庫県明石市」特集フェアを実施し、特産物である“明石だこ”“明石鯛”“明石のり”を明石の3大ブランドと名付け、オリジナルメニューを提供し、好評を博しました。今回はその3大ブランドのおいしさをしっかりと感じていただけるメニューにアレンジし、オリジナルブレンド米との相性もピッタリのお弁当に仕上げました。



《「地のもん」明石 海の幸弁当 概要》

- ・明石だこのやわらか煮
- ・天然明石鯛の味噌焼き
- ・明石のりの佃煮



また、本お弁当と3大ブランドについて詳しく紹介する冊子も作成し、ご購入いただいたお客様により深くお弁当を楽しんでいただけます。
※販売は3月16日から6月末までを予定しています



今後もJTBパブリッシングと象印マホービン、JTBコミュニケーションデザインは、各社の強みを活かしながら『るるぶキッチン』並びに『象印銀白弁当』を通して、日本各地の魅力をお届けいたします。

■【「るるぶキッチン」について】

「るるぶキッチン」は、旅行情報誌『るるぶ』の編集者が見つけた旅グルメが楽しめる、JTBパブリッシングが直営する飲食店です。東京・新宿の全3階建ての飲食店ビル「るるぶキッチンビルディング」にある1階『酒処 何方此方』は、2020年9月29日に、2・3階にある「にくたびと」は、2020年11月17日にオープンしました。

1階『酒処 何方此方』店内には、旅行情報誌『るるぶ』編集者が厳選した200以上の商品が多彩に並び、購入はもちろん、角打ち立ち飲みスタイルを活かしてそれらをアテとしながらお酒を楽しむこともできます。北海道から沖縄まで、お酒、ソフトドリンク、スナックから、調味料や加工品まで幅広く集めました。店名の「何方此方(どちこち)」は、どっちこっち、また、いくつかあるものの中から選ぶことを意味します。まさに多彩な棚から、どっちにしようか決める楽しみを味わっていただきたい、どこに行こうかという旅の行き先を迷える酒場となってほしいという思いを込めて名付けました。

2・3階の「にくたびと」は、日本全国の「お肉」を中心に、各地の商品を活かしたメニューをご提供するお店です。3階には個室も設置し、ゆったりとくつろぎながらこだわりの国産牛タンをはじめとする各地のお肉を味わうことができ“旅のきっかけになること”を目指しています。



左：昭和レトロなたたずまい 中央：何方此方にある商品はその場でお召し上がりいただけます 右：にくたびとの名物は特撰和牛タンしゃぶ

<店舗概要>

- 【店名】1階『酒処 何方此方』、2・3階『にくたびと』
- 【住所】東京都新宿区新宿 4-2-8 るるぶキッチンビルディング内
- 【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】『酒処 何方此方』 13:30-23:30
『にくたびと』平日16:30-23:30、土日祝日16:00-23:30
※緊急事態宣言下においては、20:00で営業終了
- 【定休日】年中無休(※年に数回店休日あり)
- 【URL】 <https://jtbpublishing.co.jp/service/rurubukitchen.html>
- 【Facebook】 <https://www.facebook.com/rurubukitchen/>



<お問合せ先>

JTBパブリッシング 営業企画部 03-6888-7806
JTBコミュニケーションデザイン 西日本営業推進局 06-4964-8838
象印マホービン 広報部 06-6356-2329