

新宿駅徒歩2分『るるぶキッチン にくたびと』で茨城県ひたちなか市・大洗町を体感！

「るるぶキッチン×ひたちなか市・大洗町」10月12日(火)から特集フェア実施！

～地元名産の干し芋、蒸しタコ、シラスを使ったオリジナルメニューを提供～

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)は、直営飲食店舗『るるぶキッチン にくたびと』において、2021年10月12日(火)から10月31日(日)まで、茨城県ひたちなか市・大洗町の名物食材を使用した「るるぶキッチン×ひたちなか市・大洗町」特集フェアを実施します。



『るるぶキッチン』は、定期的に「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。今回は茨城県を代表する観光地であるひたちなか・大洗エリアに注目し、ひたちなかからは日本の生産量7割を誇る干し芋と加工量が日本一の蒸しタコ、大洗からは名産のシラスといった絶品食材を使ったオリジナルメニューを4品提供します。ひたちなか市と大洗町を有機的に結び付ける「ひたちなか大洗リゾート構想」の取組の一環として、2つの街の食の魅力を合わせて発信していきます。



【ひたちなか市・大洗町特集フェアメニュー】※価格は税込です。

■タコとシラスのガパオライス (2人前) (1340円)

肉を一切使わず、蒸しタコをメインにしたガパオライスです。頭を挽き肉状に、足は大きく切ってコリコリ食感を生かしています。ナンプラーのkokと、シラスの塩気のバランスが良い一品です。

■シラスのバーニャカウダ (520円)

ひたちなか・大洗の海に見立てたゼリーの上に、茨城県産の季節の野菜を盛りました。シラス入りの生クリームベースのソースにつけて味わいます。濃厚ながらも、シラスの風味でさっぱりとした後味です。

■ご当地カップパン(干し芋・シラスチーズ) (280円)

2種類のカップパンをご用意。写真左は、ねっとり食感の干し芋トッピングに、やさしい甘さの干し芋クリーム入り。写真右は、ほんのり塩味がきいたシラスクリーム入りです。デザート感覚で味わえます。

■干し芋シェイク (470円)

ひたちなか・大洗の海をイメージしたゼリー、干し芋とクッキー、干し芋パウダーを入れたココナッツアイスの3層からなるシェイクです。サクサククッキーと柔らかな干し芋の味わいがたまりません。

JTBパブリッシング

<店舗概要>

【店名】るるぶキッチン 酒処 何方此方
るるぶキッチン 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】

るるぶキッチン 酒処 何方此方 12:00-21:00
るるぶキッチン にくたびと 12:00-15:00 (ランチ)
17:00-21:00 (ディナー)

※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】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/>



■1階『酒処 何方此方(どちこち)』について

店内の棚やショーケースに並ぶ『るるぶ』編集者が厳選した各地の産物は、自分へのおみやげやギフトで購入するもよし。角打ちスタイルを活かし、棚から選んだ商品をその場で酒のアテとしてもよし。食のマーケットでありながら、ご当地の美味しい酒や逸品をその場で堪能できる、物販と飲食を融合した新しいスタイルの立ち飲み処です。セレクトされた商品は、北海道から沖縄までその数100以上。お酒にぴったりのおつまみから、各地の地酒、ドリンク、スナック、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、どっちこち、また、いくつかあるもののうち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、どこに行こうか考える“旅のきっかけ”の場となってほしいという思いが込められています。アレンジを効かせた王道つまみやオリジナル点心のほか、地域産品を使ったメニューを期間限定にてご用意しています。

■2-3階『にくたびと』について

おいしいお肉料理と各地の産品を活かしたアラカルトメニューをご提供するお店です。3階には半個室を設け、プライベートな空間でくつろぎながら料理を味わうことができます。定番人気のグランドメニューに加え、『特集フェアメニュー』では、期間ごとに「地域」や「食材」を変え、その土地の食材を使って開発したオリジナルメニューをご提供いたします。フェアと連動した店内装飾やポスター、パンフレットの設置、PR動画の放映などを通して地域の情報も発信します。“食”をテーマに地域の「おいしいもの」と情報を同時に展開する『リアルメディア』として地域活性化に貢献してまいります。



【るるぶキッチンビルディングでは、新型コロナウイルス感染予防のため、お客様・スタッフの安全を守る取り組みを行っております】

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

今後も東京都の感染拡大防止ガイドラインに準じた営業を行ってまいります。

<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 : 03-6888-7848
E-mail : pr-team@rurubu.ne.jp