

**新宿駅徒歩2分『るるぶキッチン』でご当地タニタごはんコンテスト優秀レシピを体感！**

**「るるぶキッチン×ご当地タニタごはんコンテスト」特集フェア実施！**

～ご当地タニタごはんコンテストの受賞メニューを提供～

**11月1日(月)からスタート！**

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、健康総合企業タニタなどが主催する「ご当地タニタごはんコンテスト」でグランプリ、準グランプリを受賞したメニューを体験できる「るるぶキッチン×ご当地タニタごはん」特集フェアを実施します。期間は2021年11月1日(月)から14日(日)の2週間。ランチタイム(12:00-15:00)での提供となります。



『るるぶキッチン』は、「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。今回は株式会社タニタとのコラボが実現！ 2018年第1回～2020年第3回の「ご当地タニタごはんコンテスト」でグランプリ、準グランプリを受賞したメニューの中から福島県、東京都、京都府、広島県、福岡県5つの都府県の郷土料理を現代風にアレンジした定食を2週間の期間限定で提供します。なお、「第4回ご当地タニタごはんコンテスト」全国大会は、11月28日(日)に東京・世田谷のiTSCOM STUDIO & HALL 二子玉川ライズで開催される予定です。



**【ご当地タニタごはんコンテスト特集フェアメニュー】 ※価格は税込です。**

**■福島県 トロピカル鰹の揚げびたし定食(980円)**

福島県沖で、年間の水揚げ高が最も高い鰹をメインにしたセットです。揚げた鰹を玉ネギやパプリカ、ショウガ細切りなどの甘酢に漬けました。野菜あんかけの丼と、爽やかなマリネと合わせてどうぞ。

**■広島県 湯来のボタンコロッケ定食(1380円)**

広島市湯来地区に伝わるぼたん鍋をアレンジしました。イノシシの挽き肉、木綿豆腐や野菜でコロッケに。白みそ仕立ての白菜ソースにつけていただきます。広島菜漬けのおむすび、和え物、デザートもどうぞ。

**■東京都 深川めし定食(1000円)**

江東区深川地区で生まれたアサリの炊き込みごはん・深川めしと、東京の特産品であるべったら漬けを味わえます。江戸時代から伝わる濃厚なピーナッツ味噌で炒めた鶏もも肉と、ダシ香る深川めしのバランスが絶妙です。

**■京都府 丹後寿司サンド定食(1000円)**

丹後地方に伝わるサバのおぼろを使った丹後寿司をサンドイッチに。甘辛く味付けたサバを、卵焼きや水菜などと一緒に挟んだボリューム満点な一品です。長岡京市の郷土料理・いとこ汁風スープ、サラダやきんぴらなども添えました。

# JTBパブリッシング

## ■福岡県 辛子明太子焼うどん定食(980円)

福岡県小倉発祥と伝わる焼きうどんに、名産の辛子明太子を使いました。たっぷりの野菜と明太子、隠し味に昆布茶を加えています。副菜に博多名物・おきゅうと風にこんにやくを使い、デザートは菅原道真ゆかりの梅ヶ枝餅風を用意しました。

### <店舗概要>

【店名】 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(2・3階)

【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 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/>



## ■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