

2022年1月27日

株式会社 JTB パブリッシング

象印マホービン株式会社

三重県大台町

JR 新大阪駅「エキマルシェ新大阪 Sotoe(ソトエ)」内
 “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 第三弾が決定！

三重県大台町の『大台町産まるごと鮎弁当』2月1日より販売開始！



左：三重県の中部に位置し東西に細長く広がる大台町 中央：自然の恵みを感じる「地のもん」鮎の風土まるごと膳 右：新大阪駅構内にある象印銀白弁当

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）、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、三重県大台町（町長：大森正信）と協力し、新大阪駅構内で象印マホービンが運営する「象印銀白弁当」にて、お弁当を通じて全国各地の食文化を伝えるコラボ企画「地のもん」弁当第三弾の販売を開始いたします。毎回特定の地域にフォーカスしたお弁当を販売する本企画。第三弾は三重県大台町が誇る特産品、鮎を使った『「地のもん」大台町産まるごと鮎弁当』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 東改札外のエリア「エキマルシェ新大阪 Sotoe(ソトエ)」に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三弾です。「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。通常販売するお弁当は約 6 種類（880 円～1,780 円税込）で、ごはんは、冷めて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

【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
 ※感染症拡大防止等のため営業時間に変更になる場合がございます。
 【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)

■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」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。当企画の全体ディレクションを担当しており、地域の魅力を再編集し世の中へ発信するプロである 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』を不定期に実施しています。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—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。今後も、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。

【第三弾・三重県大台町について】

第三弾は三重県大台町の、『「地のもん」大台町産まるごと鮎弁当(1,280円税込)』です。

三重県下最大の河川である・美しい宮川の伏流水で育った鮎は、淡泊で香りが高いのが特徴。現地で食べる新鮮な釣りたての鮎も格別ですが、今回の「地のもん」弁当では、象印銀白弁当自慢のごはん(お米)との相性を考慮した、ここでしか味わえない鮎の甘辛風に揚げ煮をメインのおかずとしてお楽しみ頂けます。



《『「地のもん」大台町産まるごと鮎弁当』》

・まるごと鮎の揚げ煮

鮎を揚げてから、ほんのりショウガをきかせた甘辛い汁で炊き上げました。

・しいたけのり

大台町の名産の原木椎茸と三重県産のあおさをブレンドした佃煮をごはんのお供に添えました。



【「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・新宿にある3階建ての飲食店ビル「るるぶキッチンビルディング」1階の『酒処 何方此方』は2020年9月29日に、2・3階の『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』編集者が全国から厳選したお酒、ソフトドリンク、スナック、調味料や加工品などの特産品が多彩に並び、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。また、2・3階の『にくたびと』は、お肉の創作メニューを中心に、各地の産品を活かしたメニューをご提供するお店です。3階には半個室も設置し、ゆったりとくつろぎながらこだわりの料理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。

るるぶキッチンでは今後も店舗を通じての地域の食の魅力発信を行っていくとともに、各地域の食に関する課題解決に向け、資源開拓、マーケティング、メニュー開発、プロモーションなど様々なお手伝いをしてまいります。



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：にくたびと自慢の創作肉メニューの数々

<店舗概要>

【店名】るるぶキッチン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』 16:30-23:30

※感染症拡大防止等のため営業時間を変更している場合がございます。

【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 ライフスタイルメディア編集部 03-6888-7848

象印マホービン 広報部 06-6356-2329

三重県大台町産業課 0598-82-3786