

editor's fav 『るるぶキッチンAKASAKA』

「るるぶキッチン×タイ国政府観光庁」特集フェア実施

～歴史と伝統が息づくタイ・イサーン地方特集～

2019年4月5日(金)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)は、直営飲食店舗editor's fav『るるぶキッチンAKASAKA』において、2019年4月5日(金)から26日(金)まで、タイ・イサーン地方の食材を使用した「るるぶキッチン×タイ・イサーン地方」特集フェアを実施します。

editor's fav 『るるぶキッチンAKASAKA』では、4週間おきに「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、赤坂の店舗では日本を飛び出し、海外特集フェアを企画いたしました。タイの東北部にあたる、イサーン地方を特にフォーカスし、タイの歴史や伝統、そして名物グルメを通じて食の魅力を発信いたします。

【「タイ・イサーン地方」特集フェアメニュー】

■「鶏もも肉のガイヤーン」

鳥取県の大山鶏を使用して、秘伝のタレに漬け込んでじっくり焼き上げたタイ風焼き鳥。

■「ラープ」

イサーン地方を代表するご当地メニューにるるぶキッチンおすすめの沖縄県宮古島産パクチーを添えて。

■「パッタイ」

タイ料理の定番。弾力があるコシの強い米麺を使って、野菜たっぷりで食べ応えのある一皿に。

■「ソムタム・タイ」

イサーン地方の代名詞ともいわれる一品を、今回はるるぶキッチンPB商品の林檎ジュースを隠し味に使用。

■「ココナッツ・ミルクプリン」

さっぱりとしたココナッツ風味のプリン。締めデザートに注文しやすく一口サイズに。

他にも期間中には、タイの定番ビールの提供、店内で観光PR動画の放映、旅行パンフレット及びるるぶ情報版のディスプレイ、また店舗スタッフがオリジナルTシャツを着用するなど、タイの魅力を存分に発信していきます。合わせて、店舗最寄りのJTB赤坂見附店との連携を図り、「るるぶタイ'20」のプレゼント施策も行っています。

今後もJTBパブリッシングでは、多くのお客様にご利用いただいている『るるぶ情報版』や『マニマニ』などの旅行情報誌、『るるぶ&more.』などのWEBサイトに加えて、飲食店舗editor's fav『るるぶキッチン』を通して、日本各地・世界各地の地域の魅力をお届けいたします。

<店舗概要>

【店名】 editor's fav 「るるぶキッチンAKASAKA」

【住所】 東京都港区赤坂3-17-1 赤坂バル横丁内

【営業時間】 11時30分～14時 17時～23時30分

(金曜: ~翌2時、土曜11時30分～23時30分、

日曜・祝日11時30分～22時30分)

【アクセス】 赤坂見附駅から徒歩3分、赤坂駅から徒歩5分

【定休日】 無休

【座席数】 約20席



左:タイ風焼き鳥はビールとの相性抜群

右:タイの名物グルメを通じて食の魅力を発信