



報道関係各位

Press Release

—
2025年1月9日
株式会社ルレイオ

食にまつわる「物語」を届けるフードメゾン tale.
「くるま旅にあたらしいごちそうを」をコンセプトにしたグルメゾーンを
ジャパンキャンピングカーショー2026にて出店

2026年1月30日（金）-2026年2月2日（月）に幕張メッセにて

食にまつわる「物語」を届けるフードメゾン「tale.」（運営：株式会社ルレイオ 代表 中矢美陽）は、2026年1月30日（金）～2月2日（月）に幕張メッセで開催されるジャパンキャンピングカーショー2026に「くるま旅に新しいごちそうを」をコンセプトにしたグルメゾーンを監修します。私たちが語るのは手間を惜しまず、非効率を愛し、偏愛を貫くクラフトマンシップの物語。トップシェフやインフルエンサー、まだ注目されていない隠れた名店と共に演することで、キャンピングカーにおける食体験の新しい楽しみ方を具現化します。ジャパンキャンピングカーショーと maison tale.がコラボレーションすることで産まれたいつもよりプレミアムなおいしい冒険にご参加ください。



ジャパンキャンピングカーショー2026の HP : <https://jrva-event.com/event/jccs2026/>
maison tale.の Instagram : https://www.instagram.com/maison_tale

**グルメゾーンのコンセプトは「くるま旅にあたらしいごちそうを」
クラフトマンシップにあふれたフードメニューが限定出店します。**

物語形式のグルメゾーンを監修する maison tale.によるジャパンキャンピングカーショー限定の POP UP。選りすぐりの店舗、クリエイターが「くるま旅にあたらしいごちそうを」をテーマにして、あなたの RV Life に向けた新しい食の楽しみを提案します。



Press Release

—

2025年1月9日
株式会社ルレイオ

熟成フライドポテト 井上式

数々のトップシェフが愛用する幻の芋を世界一贅沢なフライドポテトに！

熟成芋でつくった熟成フライドポテト

熟成フライドポテト井上式（税込 1,200 円）



知っていますか？スイートポテトよりあま～いじゃがいもがあることを。フライドポテトの素材は、雪室で18ヶ月以上熟成した「とかち井上農場」の「雪蔵甘熟メークイーン」。数多のトップシェフが予約待ちをしてでも入手したいこの食材は、切ると透明に透き通るくらい、糖化がすすんでいます。それを惜しげもなくフライドポテトにする、そんな贅沢をしちゃいました。職人永井将志氏が研究を重ねてたどり着いた、このフライドポテトのおいしい製法は、竜田揚げの方式。そのため、表面はカリカリのザックザクで、中身はトロ～リ。最高の素材と日本式の製法がフライドポテトを進化させる。あなたの人生で未体験ゾーンのおいしさが、脳天を直撃すること間違いない！

株式会社マーボードウフ

フォロワー数は10万人！麻辣グランプリ2025グランプリを受賞！通販は秒速完売&イベントは大行列！新感覚、山椒香るラム肉マーボードウフ
羊肉のマーボードウフ丼（税込 1,300 円）



Press Release

—

2025年1月9日
株式会社ルレイオ



フォロワー数は約10万人。通販では即完売。店舗では行列ができるマーボードウフが登場！黄金比配合の山椒、こだわりの羊肉、魔法のスパイスなど、日本のあちこちで出会った運命の素材を散りばめました。黄金比配合の山椒は「食べるサウナ」と呼んでもいいくらい、ととのう味。丸一日、手間暇かけたこだわりの製法で焙煎された香り高い特製山椒。ただピリつくなだけじゃない、おいしい緊張感があります。日本一こだわった羊肉は大きくてゴロゴロ、麻婆ミートと呼んでもいいくらいの存在感。日本一羊肉にこだわる"羊SUNRISE"さんから仕入れています。「羊肉はちょっと…」という人にこそ、食べてほしいです。豆腐だってスペシャルです。多くのマーボードウフは木綿豆腐が主流ですが、絹豆腐を投入。名づけて「シルク豆腐」。「トルウン」という柔らかさで、お口の中がしあわせに。忘れられないマーボードウフの主演です。

株式会社マーボードウフの HP

: <https://mabotofu.jp/>

株式会社マーボードウフの X

: https://x.com/meer_kato

株式会社マーボードウフの Instagram

: <https://www.instagram.com/gosai531/>

湯乃泉

超人気サウナ店の人気メニューをもってきました！普段は店舗でしか食べられないサウナ飯で体を温めて整いませんか？

北欧シーフードカレー、湯乃泉トマトサンラー丼、満天の湯ガーリックチキン丼（税込1,000円）



Press Release

—
2025年1月9日
株式会社ルレイオ



日本全国のサウナ施設のサウナ飯を製造・プロデュースしている湯乃泉とのコラボレーションがこちら。上野の北欧、草加健康センター、満天の湯。いずれも熱心なファンがいる超人気サウナ店。そんなお店の超人気メニューだけを厳選してもらってきました！普段は店舗でしか食べられないサウナ飯で温まりましょう。

北欧「シーフードカレー」

上野の北欧サウナのカレーレシピにシーフードを加えたオリジナルメニュー。

草加健康センター「トマトサンラー丼」

埼玉の草加健康センター名物のトマトサンラー湯麺をご飯バージョンにアレンジ。

満天の湯「ガーリックチキン丼」

横浜の天然温泉満天の湯で人気だったガーリックチキンを丼に！ボリューム満天です。

湯乃泉 草加健康センターの HP

: <https://yunoizumi.com/>

湯乃泉 草加健康センターの Instagram

: https://www.instagram.com/yunoizumi_souka

サウナ飯の OEM のお問い合わせ先

: 048-941-2619

草加健康センター 冷凍事業部（三蔵フード）

高木精肉店 (Meat TAKAGI)

創業 100 年の精肉店がおくる”一度食べたら忘れられない味”

自家製山形牛ローストビーフ丼（税込 1,500 円）

おつまみローストビーフ（税込 1,100 円）



Press Release

—
2025年1月9日
株式会社ルレイオ



大正15年（1926年）に東京都中野区大和町に精肉卸・小売店として創業。日本産のお肉にこだわり、「食べたらおいしい」は当たり前、"一口食べたら二度と忘れない味"を追求し続ける精肉店「高木精肉店（Meat TAKAGI）」の自家製山形牛ローストビーフ丼とおつまみローストビーフ。お肉の味を楽しんでいただきたいので味付けは「塩」と「胡椒」のみ。保存料、着色料など食品添加物は一切不使用。赤身はしっとりと歯切れの良いやわらかい食感が特徴で、噛めば噛むほど味がでてくる至極のローストビーフです。日本全国に存在する和牛の中から創業100年の精肉屋が厳選した「山形牛」のみを使い、丹精込めてつくりあげた最高の逸品をどうぞ。

高木精肉店（Meat TAKAGI）の X

<https://x.com/yusuke815>

THE OMOCHI

SNSで10,000リツイート以上された釜戸と薪火でつくる究極のお餅。星付きシェフも唸らせる宮城の餅職人笠原さんによる幻の餅が登場です。

THE OMOCHI スイーツ餅（税込800円）





Press Release

—

2025年1月9日
株式会社ルレイオ

笠原餅店の笠原さんは、事業体として今や絶滅寸前の製法である"釜戸と薪火"で蒸した餅米から、究極のお餅づくりに挑戦する、クラフトマンシップに溢れたつくり手です。選び抜かれた素材、繊細な火入れ、感覚を研ぎ澄ませた蒸かし。一番古いけど、一番おいしいつくりかたでつくった独自の餅を追求しています。天皇家や貴族が祝いの席で食したかつての究極の味を、いまだに探求し続けています。そんな餅を THE OMOCHI と名付けました。これが本物の旨い餅、そんな意味が込められています。今回はスイーツ餅にして、あんことずんだ餡を乗せて提供いたします。

THE OMOCHI の HP

: <https://theomochi.com/>

amazonnia (アマゾニア)

数々の世界大会で受賞歴を持つ注目のパティシエのお菓子が登場！誰もが夢中になる天才的な焼き菓子はサロン・デュ・ショコラにも出店します。争奪戦になるので「いま」食べちゃいましょう！



美しい動植物からインスピレーションを受けて生まれた実店舗を持たないお菓子のブランド「amazonnia」。デビューから話題になり、百貨店に出店した際には連日の売り切れ。そんな松田みどりシェフのお菓子がキャンピングカーショーにも登場します。ペルー産アマゾンカカオのフルーティな香りを閉じ込めた「アマゾンカカオのガトーショコラ」、カカオニブの心地よい食感と藻塩の塩味がクセになる「アマゾンカカオニブと藻塩のサブレ」、ブランドロゴのモチーフでもあるカエルをかたどったしっとり濃厚な抹茶フィナンシェ「カエルのしづく」。アマゾニアならではの個性豊かな菓子を取り揃えました。

さらに、今回のイベント限定で「ショコラショー」もお楽しみいただけます。

アマゾニアセット A (ショコラショーとトウモロコシサブレ 2枚)	: 1,100 円 (税込)
アマゾニアセット B (竹炭ラテ & カカオニブと藻塩のサブレ 2枚)	: 800 円 (税込)
アマゾニアセット C (ショコラショーと THE OMOCHI)	: 1,500 円 (税込)
カエルのしづく	: 390 円 (税込)
アマゾンカカオのガトーショコラ	: 490 円 (税込)
ショコラショー	: 900 円 (税込)



Press Release

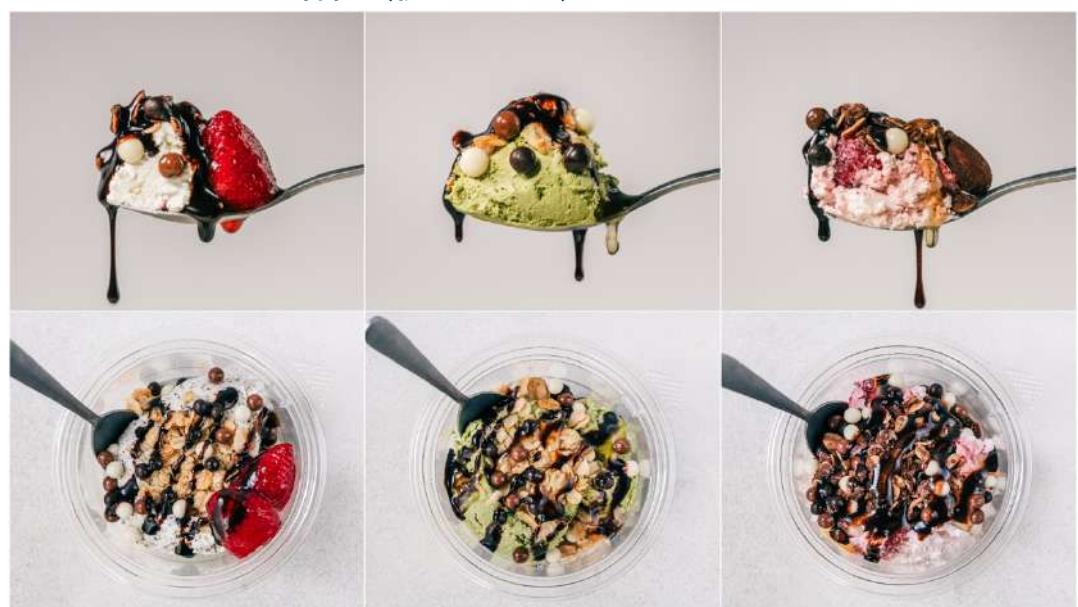
—
2025年1月9日
株式会社ルレイオ

amazonia の Instagram

: https://www.instagram.com/_amazonia_/

milky greek

韓国で爆発的な流行になったグリークヨーグルトをいまここで！日本初の
グリークヨーグルト専門店。ミルキーグリークの「もっちり、もっちり」
ヨーグルトで優勝しましょう
グリークヨーグルト各種（税込 800 円）



韓国で大人気のグリークヨーグルトは日本でも話題沸騰に。総フォロワー数5万人を超える人気ブランド「ミルキーグリーク」がジャパンキャンピングカーショーにも登場です。ミルキーグリーク最大の特徴は厳選した国産牛乳と乳酸菌というシンプルな原料で作る自家製のグリークヨーグルト（ギリシャヨーグルト）。約3日間かけて作る手作りの製法により、濃厚でクリーミーな味わいと、牛乳本来の優しい甘さが特徴。今回販売するフレーバーはストロベリー、アールグレイ、抹茶ミルクです。まだ未体験な方はぜひここで初体験を！

milky greek の Instagram

: <https://www.instagram.com/milkygreek/>

LOCAL BAMBOO 株式会社

破壊される森を飲んで守る竹炭カフェラテ
竹炭ラテ ICE、竹炭ラテ HOT（税込 700 円）



Press Release

—

2025年1月9日
株式会社ルレイオ



アウトドアファンの方々はご存知でしょうか？竹の増加が森を破壊していることを。実は竹によって、森の生態系が崩れるほか、集中豪雨による土砂災害の1/3が竹林で発生したという記録もあるくらい災害が増えるのです。そんな問題を「飲んで解決」しようとするのが“森を育てる竹炭ラテ”。使われている竹炭パウダーは、放置された竹林を手入れする過程で得られたもの。竹林が健やかに戻ると、森に光が入り、土が締まり、川や農地までが穏やかに保たれていきます。その循環の最初の一歩を、この一杯が担っています。珈琲の風味に影響を与えない竹炭パウダーですが、口当たりはまろやかに。見た目はふしげな黒でも、後味はやさしい。飲むたびに、森にも優しい循環が生まれます。

代表 江原太郎さんの Instagram

: https://www.instagram.com/bamboo_taroh/

澁々 (oriori)

“飲む”をデザインするドリンクアーティスト emmy (澁々) による特別なジンジャエールが登場。星付きレストランからギャラリーまで、さまざまな場で紡がれてきた一杯を、旅のお供に。

Orori Trail Ginger (オリオリトレイルジンジャー) (税込 700 円)





Press Release

—

2025年1月9日
株式会社ルレイオ

ミシュラン星付きシェフをはじめとした名だたるトップクリエイターとコラボするドリンクアーティスト emmy による特別なジンジャエールが登場。ジャパンキャンピングカーショーで初お披露目する Oriori Trail Ginger は、生姜にシナモンやクローブ、鷹の爪を重ね、橙とハチミツでやわらかくまとめたジンジャエールです。仕上げにほんの少し加えた米酢が後味をすっきり整え、長い移動の合間に、景色を眺めながら気持ちをゆるめたい時に寄り添う一杯。キャンピングカー越しに変わっていく景色を心地よくするお供にいかがでしょうか。

漱々 (emmy) の Instagram

: https://www.instagram.com/oriori_kikuzaka/

HYAKKOYA

Google マップの口コミは 500 件で星 4.9 ! 日本一のレモン島からきた究極・濃厚レモネード。世界に一つだけのレモネード HYAKKOYA ~ひっこや~

HYAKKOYA レモネード (COLD or HOT) (税込 870 円)



国産レモンの生産量第一位を誇る広島県生口島産“瀬戸田レモン”。そんな日本一のレモン島には、その地でしか作れない究極のレモネードがあると言う。皮や果肉を丸ごとすり潰す独自の製法で美味しいとこだけギュギュっと凝縮！そこに加えるのはお水と厳選した 3 種の砂糖を少しだけ。一切のえぐみが無く、まるでレモンそのものを食べるような鮮烈な味わいのレモネードを、ぜひ一度ご賞味あれ！

HYAKKOYA レモネードの HP

: <https://hyakkoya.com/>

HYAKKOYA レモネードの Instagram

: https://www.instagram.com/hyakkoya_lemonade

イベントの概要

■イベント名

ジャパンキャンピングカーショー2026

■概要

食にまつわる物語を届ける
フードメゾン



Press Release

—
2025年1月9日
株式会社ルレイオ

物語形式のグルメゾーンを監修する maison tale.によるジャパンキャンピングカーショー限定の POP UP。選りすぐりの店舗、クリエイターが「くるま旅にあたらしいごちそうを」をテーマにして、あなたの RV Life に向けた新しい食の楽しみを提案します。

■出店スケジュール

2026年1月30日（金）-2026年2月2日（月）

■出店場所

幕張メッセ

■出店ブース名

飲食エリア（ホール6）

休憩エリア（ホール5）

■プロフィール

maison tale.

食にまつわる「物語」を届ける フードメゾン。私たちが語るのは手間を惜しまず、非効率を愛し、偏愛を貫くクラフツマンシップの物語。トップシェフやインフルエンサー、まだ注目されていない隠れた名店とコラボレーションすることで、食と物語を融合。物語を感じながら食を楽しむ体験を日本の IP として世界に発信します。



maison tale.の Instagram

: https://www.instagram.com/maison_tale

■メディア向け宣材写真の DL はこちらから

今回のリリースに使用した写真は以下より DL していただけます。

https://drive.google.com/drive/folders/1UJ0sr510peEgkcRFG0253-5E0bP1kqpP?usp=drive_link

<運営会社について>

会社名:	株式会社ルレイオ
資本金:	1,000,000 円
住所:	〒103-0004 東京都中央区東日本橋一丁目 2 番 6 号 SNS 東日本橋ビル

食にまつわる物語を届ける
フードメゾン



代表取締役: 中矢 美陽

Press Release

—

2025年1月9日
株式会社ルレイオ