

新宿駅徒歩3分『るるぶキッチン』が大阪府羽曳野市とコラボレーション！
「ハマる旨さ。あぶらかす 大阪はびきのランチ特集フェア」開催
2026年3月19日(木)から販売スタート！

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（東京都江東区、代表取締役 社長執行役員：盛崎宏行）は、直営飲食店舗『editor's fav るるぶキッチン』（以下『るるぶキッチン』）において、2026年3月19日(木)から4月15日(水)まで、大阪府羽曳野市と連携し、「ハマる旨さ。あぶらかす 大阪はびきのランチ特集フェア」を開催します。

このMenuはご自由にお持ち帰りいただけます

大阪はびきのランチ特集フェア

ハマる旨さ。あぶらかす

2026 3/19(木) 期間限定

LUNCH はびきのランチセット 1,580円

※ランチセットのみの販売です。単品販売はありません。
あぶらかすを合わせたクリームベースのショートパスタと、あぶらかすの隠し味のお吸い物、羽曳野イチジク入りのカナッペと、羽曳野自慢の味を定食で楽しめます。

Habikino特産品 チョーヤ梅酒とワイン

- ★食前酒に！ The CHOYA 熟成三年 熱燗 780円
- ★バスラと楽しむ 河内ワイン 金塔梅酒 780円
- ★イチジク料理にたまには種類合わせ 飛鳥ワイン いちじくワイン 780円

Habikinoフルーツ 羽曳野イチジク

イチジクの果肉の食感とクリームチーズを合わせて、カナッペで楽しめます。

あぶらかすのココと旨味が出た一品です。

Habikinoソウルフード あぶらかすとは？

牛の小腸をしっとり油で揚げ乾燥させた、大阪生まれの食材です。嚼むほどに旨の甘みと旨味がにじみ出ます。料理に少し加えるだけで味が厚みが生まれる、頼もしい存在です。

※金額は全て税込です。※仕入れの関係で食材や産地が変更になる場合があります。

裏面もみてね

このMenuはご自由にお持ち帰りいただけます

Habikino自慢 世界遺産「古市古墳群」

羽曳野市から藤井寺市にわたり、100基以上が点在する古墳群の総称です。国内2番目の大きさを誇る応神天皇陵古墳をはじめ、墳丘長200mを超える巨大前方後円墳が7基、100mを超える大型前方後円墳が8基残り、古墳時代中期から後期の歴史を今に伝えています。

はびきのし 大阪府 羽曳野市

大阪府中心部から車で約45分。府の南東部に位置する羽曳野市は、世界文化遺産「応神天皇陵古墳」を中心とした古墳群が広がる歴史のまちです。加えてワイン醸造やイチジク栽培も盛んで、河内平野の豊かな自然に恵まれています。

Habikino特産品 ワインとチョーヤ梅酒

昭和初期よりワイン醸造が盛んで、市内の駒ヶ谷・飛鳥エリアには多くのぶどう畑が広がり、「はびきのワイン」として親しまれています。また、大正初期にブドウ栽培で創業し、梅酒の製造で知られるチョーヤ梅酒が本社を構えています。いずれも市を代表する特産品として人気です。

Habikinoおすすめのお肉

羽曳野市は食肉加工業が盛んで、新鮮でおいしい肉が味わえることから、近年では「肉のまち」として親しまれ、関西でも指折りの焼肉の聖地としても知られます。肉ラヴァーな人にうれしい食文化から生まれたあぶらかすは、南河内地域が発祥とされ郷土の味として広く親しまれています。

Habikinoフルーツ 羽曳野イチジク

大阪府は、イチジクの生産量が全国第3位(平成30年時点)を誇ります。特に羽曳野市では、箕田・種井地区を中心に栽培が盛んで、市の特産品としても知られています。一般的なイチジクに比べて実が大きく、糖度が高く、豊かな甘みがあるのが特徴です。8月中旬から10月下旬に旬を迎えます。

あぶらかすの逸品も見てね！

あぶらかすの送付先はこちら

羽曳野市ふるさと応援券 羽曳野市ふるさと応援券 318円

るるぶキッチンで羽曳野市の特産品を気に入った方、羽曳野市を好きになった方は、ぜひふるさと納税で羽曳野市を応援してください！

『るるぶキッチン』は、「るるぶ」の編集者が全国各地を旅して見つけた”おいしい”をお届けするリアル店舗メディアです。飲食店として料理の提供に加えて、全国各地で作られている「本物」の食・食材を発掘し、『るるぶキッチン』にてオリジナル料理を通じて、その価値や魅力を消費者の方にお届けしてきました。

このたび、「ハマる旨さ。あぶらかす 大阪はびきのランチ特集フェア」では、食肉産業が盛んで140年以上の歴史を持つ「肉のまち」である大阪府羽曳野市と連携し、南河内地域で郷土の味として愛されてきた「あぶらかす」にフォーカスいたしました。「あぶらかす」は牛の腸を油でじっくり揚げたもので、さまざまな料理に加えることでコクと旨みが増す「魔法の食材」として近年注目を集めております。今回はそんな「あぶらかす」の魅力を存分に楽しんでいただけるメニューと、羽曳野市の特産であるイチジクを使ったランチセットメニューをご用意いたしました。

「ハマる旨さ。あぶらかす 大阪はびきのランチ特集フェア」提供メニュー

■はびきのランチセット 1,580円（税込）

あぶらかすと春キャベツのクリームパスタ

「あぶらかす」の旨みが春キャベツの甘さを存分に引き出した、春らしくやさしい味わいのクリームパスタ。重くなりがちなクリーム仕立てでも軽やかに仕上げ、ショートパスタのフジッリでソースの旨みをしっかり絡めました。

あぶらかすのお吸い物

「あぶらかす」の旨味がだしに溶け込み、口に含むとやわらかなコクがふんわりと広がるお吸い物です。やさしい味わいが体の奥まで染みわたり、ほっと温まる一杯に仕上げました。

羽曳野イチジクのカナッペ

羽曳野市特産の甘みとやわらかさを持つイチジクを、生クリームとクリームチーズと合わせてカナッペに。みずみずしい果肉の食感とやさしい甘さが口いっぱいに広がる一品です。

※上記メニューはランチセットのみの販売です。
単品販売はありません。



■『editor's fav るるぶキッチン』店舗概要

<住所>

東京都新宿区新宿 3-17-7 紀伊國屋書店 新宿本店 地下1階（紀伊國屋ビルディング地下名店街）

<営業時間>

ランチタイム 11時30分～14時30分（14時LO）、ディナータイム 17～22時（21時30分LO）

<電話番号>

03-6273-0727

<アクセス>

JR 新宿駅東口より徒歩3分、または地下鉄丸ノ内線・副都心線・都営新宿線

新宿三丁目駅 B7 出口 より徒歩1分（地下街より直結）

<定休日>

不定休

食べログ：<https://tabelog.com/tokyo/A1304/A130401/13302778/>

facebook：<https://www.facebook.com/rurubukitchen>

Instagram：https://www.instagram.com/rurubu_kitchen/



<お問い合わせ先>

JTBパブリッシング ブランド戦略室 pr-team@rurubu.ne.jp