

新宿駅から徒歩3分！神奈川の名産品を味わう期間限定ランチフェア
かながわの名産100選×『るるぶキッチン』
「ランチまるごと！神奈川レストラン」を開催！

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、東京都新宿区にある直営飲食店舗『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11月2日（月）から11月29日（日）まで、かながわの名産100選協議会（事務局：公益社団法人神奈川県観光協会・神奈川県横浜市中区、会長 望月 淳）と連携し、神奈川県の伝統と風土に育まれた選りすぐりの食材をテーマにしたランチジャックフェアを開催いたします。

「ランチまるごと！神奈川レストラン」

ランチタイムは神奈川の特徴のある名産品をどんぶりまたはご飯に合わせて定食スタイルで、2週間ずつ計8品展開します。

【前半】11.2 月 ➡ 11.15 日

【後半】11.16 日 ➡ 11.29 日



**清川恵水ポークと
慶喜ムチのスタミナ定食**
丹沢大山 ➡ 1,480 円

脂の甘さが際立つ清川恵水ポークと、もやしやニラなどのスタミナ野菜をキムチと一緒に炒めたご飯が進む定食です。辛すぎない優しい味わいです。



**神奈川のトマトと大豆の
ラグーペンネ**
湘南 ➡ 1,480 円

ラグーとはイタリア料理で肉のソースのこと。清川恵水ポークのソーセージと津久井在来大豆を「神奈川のトマト」の旨みでじっくり煮込みました。ペンネに濃厚なソースがよく合います。



**稲鮎フライの
杜仲茶塩定食**
相模湖・相模川流域 ➡ 1,680 円

相模川名産の鮎を、丸ごと一匹フライにした野趣溢れる一品です。独特なほろ苦さがある肝の味もアクセント。杜仲茶塩でいただきます。



**ふわとろ卵と
ひき肉あんかけ定食**
丹沢大山 ➡ 1,480 円

濃厚な味わいの「愛川の鶏卵」を、ふわとろのスクランブルエッグに焼き上げ、あつぎ豚のそぼろをかけた彩りも鮮やかな丼です。



サーモンとイクラの親子丼
三浦半島 ➡ 1,680 円

濃厚でコクのあるブランド卵「愛川の鶏卵」を親子丼に。その上からさらにサーモンとイクラの海の親子丼をトッピングしたボリュームたっぷりの一品です。



あつぎ豚のトン漬け定食
丹沢大山 ➡ 1,480 円

「あつぎ豚」のロースを味噌から手作りした秘伝のタレに漬けたんだとん漬。柔らかな肉に染み込んだ味噌の味が食欲をそそります。



**長寿いもとろと
鴨せいの素揚げそば定食**
丹沢大山 ➡ 1,480 円

素揚げそばを、あつあつの鴨せいで。さがみ長寿いもの愛称で親しまれているやまといものとうろがついた定食です。



**鶏唐揚げの
小田原梅だれ和え定食**
箱根 ➡ 1,480 円

鶏の唐揚げに甘酸っぱい梅だれを絡めて爽やかに。きゅうりの食感をアクセントにして上品な後味に仕上げました。

※仕入れの関係で産地が変更になる場合があります
※価格は税込です

アンケートにご協力いただいた方にもれなく、神奈川の「ちょっと嬉しいおみやげ」をプレゼント！



■神奈川県伝統と風土に磨かれた逸品、「かながわの名産 100 選」を特集

『るるぶキッチン』は、「るるぶ」編集者が日本全国を旅して見つけた食や食材の価値・魅力、オリジナル料理を通じて発信するリアル店舗メディアです。

今回のフェアでは、神奈川県伝統と風土の中で育まれた農林水産品や加工食品の中から、特に優れたものとして選定された「かながわの名産 100 選」の食材に着目し、ランチメニューでご提供するほか、店舗では神奈川県名産品の販売も行います。

本フェアを通じて、食材の背景にある地域の歴史や文化を伝えるとともに、神奈川県の観光振興に貢献することを目指します。なお、フェアは前半【11月2日(月)から11月15日(日)】と後半【11月16日(月)から11月29日(日)】の二期間に分けて開催します。

(期間限定提供メニュー)

前半提供メニュー【11月2日(月)～11月15日(日)】

■あつぎ豚のとん漬け定食 価格：1,480 円

うすいファームのオリジナルブランド「あつぎ豚」を使用。飼料や環境にこだわった豚は、際立つ脂の美味しさが特徴です。秘伝の味噌だれでご飯がすすむ逸品に仕上げました。

■サーモンとイクラの親子丼 価格：1,680 円

脂ののったサーモンと、プチプチとした食感のイクラを贅沢に使用。神奈川県愛川町の新鮮な卵でとじた、見た目にも華やかな親子丼です。

■長寿いもとろろと鴨せいの秦野そば定食 価格：1,480 円

江戸時代から名産地として知られる秦野。肥沃な土地と良質な水が育んだ絶品のそばは、喉越しも格別。鴨の旨みが溶け込んだ温かいつけ汁でお召し上がりください。

■鶏唐揚げの小田原梅だれ和え定食 価格：1,480 円

関東屈指の名所・曾我梅林の完熟梅で作る梅干は別格の味わい。その梅肉を使った爽やかなたれを、ジューシーな唐揚げに絡めました。

後半提供メニュー【11月16日(月)～11月29日(日)】

■清川恵水ポークと慶キムチのスタミナ定食 価格：1,480 円

きめ細かく柔らかな肉質の清川恵水ポークを使用。厳選野菜で作る、甘みとコクが評判のおつけもの慶のキムチと炒め合わせ、スタミナ満点の一皿に仕上げました。

■稚鮎フライの杜仲茶塩定食 価格：1,680 円

全国有数の鮎釣りの名所として知られる相模川。その名産の稚鮎をフライにしました。骨まで柔らかく、丸ごと美味しくいただけます。ほろ苦い大人の味わいを杜仲茶塩が引き立てます。

■ふわとろ卵とひき肉あんかけ定食 価格：1,480 円

脂の美味しさが際立つ、うすいファームのブランド豚「あつぎ豚」を贅沢に使用。旨みたっぷりの挽肉あんを、ふわとろの卵にかけた、優しい味わいの一品です。

■神奈川のトマトと大豆のラグーペンネ 価格：1,480 円

柔らかな清川恵水ポークのソーセージと、大粒で甘みが強い津久井在来大豆を使用。「神奈川のトマト」の旨みを凝縮したソースでじっくり煮込みました。

※ランチメニューで使用している「かながわの名産 100 選」の食材は下記のとおりです。

- ・あつぎ豚 ・愛川の鶏卵 ・秦野のそば ・小田原の梅干 ・おつけもの慶キムチ
- ・相模川の鮎 ・神奈川のトマト ・大山のきゃらぶき



■『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時～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・サステナビリティ戦略室 pr-team@rurubu.ne.jp