



オープンから5か月で約430万人！行楽シーズンもJR新宿駅「イトルミネ」でお買い物
 “食欲の秋”にぴったりな季節感たっぷりのグルメや、小腹を満たすお手軽スイーツ&お酒に合うおつまみも
宇賀なつみさんが選ぶ ご褒美グルメ5選
「イトルミネ」秋の味覚 芋・栗・かぼちゃ・洋梨 を使った新商品も

株式会社ルミネ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：表 輝幸）は、JR新宿駅改札内に新たにエキナカ商業施設「EATo LUMINE（イトルミネ）」をオープンしました。お出かけのついでに気軽に立ち寄ってトレンド感や季節感のあるグルメを手に入れることができるタイパ（タイムパフォーマンス）・ウェルパ（ウェルネスパフォーマンス）の高い食体験の提供を目指した、エキナカならではの最新グルメスポットです。オープンから5か月で約430万人が来館し、中には連日行列の人気店も。お出かけする機会が増える行楽シーズンに多くの方が新宿駅でグルメを楽しんでいます。

今回は「イトルミネ」で買える、芋や栗など秋の味覚をふんだんに使用したスイーツやグルメ、新商品や期間限定メニュー、さらに宇賀なつみさんが選んだご褒美グルメをご紹介します。



■ 宇賀なつみさんが選ぶご褒美グルメ5選！プチ贅沢したい時にぴったりなメニューをセレクト

RF1「ワインと楽しむ アンティパストセット」

価格：1,290円（税込）



サラダや生春巻き、キッシュなどワインに合う冷製オードブルの盛り合わせ。

お野菜がたくさん入っていて、ヘルシーに楽しめるのがお気に入りです。

つばめグリルDELI「ハンブルグステーキ弁当」

価格：1,320円（税込）



店内キッチンで手作りのハンブルグステーキに自家製のデミグラスソースをたっぷりかけています。

お弁当とは思えないほど、肉の旨みがしっかり感じられて、本当においしい！

woofie「バイクドケーキ」

価格：1,512円（税込）



ピターなキャラメルを生地に練り込み、丁寧に焼きあげたバイクドケーキ。

ずっと見ていられる可愛い見た目と、甘みと塩気の絶妙なバランスが◎

成城石井「成城石井自家製北海道えびすかぼちゃのパンケーキプリン」 価格：410円（税込）



濃厚なかぼちゃの味わいが広がるプリンと下層の自家製キャラメルソースのハーモニーを楽しめるなめらかプリン。

素材の味が感じられてとても濃厚！手軽に食べられるけど満足感があって、プチ贅沢にぴったり♪

治一郎「治一郎のロールケーキ」

価格：1,380円（税込）

「治一郎のバウムクーヘン」のようなふんわりの生地で、濃厚なクリームをたっぷり、一本一本丁寧に巻き上げたロールケーキです。



驚くほどしっとり！家族や仲間とシェアして食べたいときにお薦めです。

MERCER BAKESHOP 新商品 期間限定商品

「カップシフォンケーキ リッチモンブラン」

価格：750円（税込）

手軽に楽しめるカップに入った“ふわもち食感”のシフォンケーキ。期間限定フレーバー「リッチモンブラン」です。手土産にもおすすめな一品です。



八 by PRESS BUTTER SAND

「和バターサンド<和栗> 4個入」

価格：1,296円（税込）

さくほろ食感のクッキーに、茨城県産の和栗で作った栗きんとんにこだわりのバタークリームを混ぜ合わせた和栗バタークリームをサンドしました。



BONBONS DE K 新商品 期間限定商品

グルテンフリー

「かぼちゃと紫芋のverrine」

価格：800円（税込）

秋の味覚、かぼちゃと紫芋にショコラフィナンシェ、ちょっぴり塩みの効いたメレンゲとマロングラッセ、シャンティクリームのグラスデザートです。



マルサンカクシカク

期間限定商品

「洋梨」

価格：562円（税込）

ハーブやスパイスと共に白ワインでコンポートした洋梨をしきつめて焼き上げました。



岡田謹製あんバタ屋

期間限定商品

「あんバタパン栗」

価格：399円（税込）

特製餡子には、風味豊かにペーストしたマロンと、粒が感じられる程度に丁寧に砕いたマロングラッセを忍ばせました。バタークリームとともに、栗風味の柔らかい生地で包みました。
※10月1日～販売予定



BAKERS' Symphony

新商品

「フォンテベーカリー むらさきいもマーブル」

価格：260円（税込）

九州産の紫いもを使用したペーストを生地に練りこみました。紫いも特有の優しい甘さとほのかな香りを堪能できるふわふわ食感のパンです。



立鮨 すし横

新商品

期間限定商品

「秋の特選盛り」

価格：2,400円（税込）

中トロ、サーモン、本鮪赤身、生さば、しまあじ、たまご、赤えび、うに、いくら、はもの豪華特選十種盛り！



そばいち

イトルミネ限定

「3種のきのこクリームそば」

価格：930円（税込）

しめじ、舞茸、エリンギの3種のきのこをトッピングしたきのこの旨みたっぷりのクリームソースで食べる温かいそばです。ブラックペッパーと揚げごぼうが美味しさを引きたてます。



■秋がもっと楽しみになる！期間限定&イトルミネ限定商品

BLOSSOM&BOUQUET TOKYO 期間限定商品

「トマトソースハンバーグ&濃色野菜」

価格：390円（税込）

トマトソースが絶妙にマッチしたハンバーグとパンプキンサラダのサンドが色鮮やかに秋本番の気分を盛り上げます。食べ応え満点のサンドイッチです。
※10/10～販売開始予定



新商品

バックスコーヒーショップ

期間限定商品

「スモークサーモンとクリームチーズのパンニニ〜バルサミコソース〜」

価格：680円（税込）

サーモンとクリームチーズをパンニニにしました。レモンドレッシングでマリネした紫玉ねぎとバルサミコクリームで酸味と旨味をプラスしています。



治一郎

期間限定商品

「治一郎のブラウニー」

価格：450円（税込）

2種類のチョコレートをブレンドした濃厚ブラウニー。生地にチョコレートチップを混ぜ込み、ほんのり塩やバニラを効かせました。ピーカンナッツとピスタチオが風味豊かな一品。



Biop

期間限定商品

新商品

【F ORGANICS】ディープモイスチャー ローション

K オスマンサスの香り

【F ORGANICS】

ディープモイスチャーミルク

K オスマンサスの香り

価格：各4,180円（税込）

人気スキンケアブランドから、秋の訪れを告げる繊細かつ可憐な“金木犀の香り”が限定登場！



バンコク屋台 カオサン

イトルミネ限定

「めかばく®ミニサラダ」

価格：300円（税込）

JREM ファーム®新潟で育てられた水耕栽培パクチーを使用。衛生的なのはもちろん、苦みか少なくマイルドな風味で食べやすいのでシャキシャキ食感のサラダにしました。ドレッシングはタイ料理の特徴的な辛い、酸っぱい、甘い、塩味が一度に味わえるスパイシーなドレッシングを採用。原材料はナンプラーとレモン果汁をベースにタイ産唐辛子、パクチー、にんにくを使用しています。
※「めかばく」「JREM ファーム」はJR東日本メカトロニクス（株）の登録商標です。



■お出かけのおともに！手土産にもぴったりのテイクアウトメニュー

羅家 東京豚饅

「黒胡椒豚饅」

価格：330円（税込）

黒胡椒をガツンと効かせたスパイシーな豚饅。職人が一つ一つ丁寧に包み、当日生産、当日販売しています。



35MM

イトルミネ限定

「PLAIN」

価格：950円（税込）

フランス産の小麦粉と、ベルギー産の発酵バターを使用し、1枚ずつ手作りのクッキーを、小さな缶に詰めました。



山ノチーズ

「チーズガレット」

価格：1,458円（税込）

ザクザク食感がたまらないチーズガレット。ザクザクとした食感の生地は上品なバターと小麦粉の香りと芳醇なゴーダチーズがおいしさを引き立てます。



BUNNY BREAD

イトルミネ限定

新商品

「ミルクフランス（クロッカンショコラ）」

価格：380円（税込）

ソフトフランス生地にオリジナルミルククリームをしぼり、クロッカンショコラをトッピングしました。出来立てをご提供します。



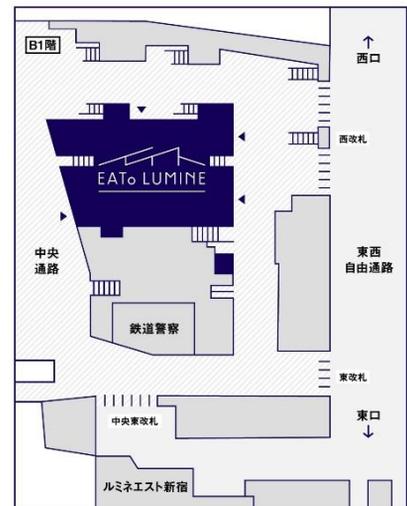
■ 宇賀なつみさんプロフィール



東京都練馬区出身。2009年立教大学社会学部を卒業し、テレビ朝日入社。入社当日に「報道ステーション」気象キャスターとしてデビューする。その後、同番組スポーツキャスターを務め、「グッド！モーニング」「羽鳥慎一モーニングショー」等、情報・バラエティ番組を幅広く担当。2019年に同局を退社しフリーランスとなる。

現在は、テレビ朝日系「池上彰のニュースそうだったのか!!」フジテレビ系「土曜はナニする!」TOKYO FM「SUNDAY'S POST」等、テレビラジオを中心に幅広く活動。初エッセイ【じゆうがたび】（幻冬舎）も、好評発売中。

■ ルミネのエキナカ新業態「イトルミネ」



EATo LUMINE（イトルミネ）のコンセプトは「EAToでイイトキ、イイトキメキ。」。人気の飲食店をエキナカに取り揃え、気軽に立ち寄ってトレンド感のあるグルメを手に入れることができるタイパ（タイムパフォーマンス）・ウェルパ（ウェルネスパフォーマンス）の高い食体験の提供を目指します。忙しくても美味しいものを食べたい人や、話題のお店や流行りのグルメに関心のある人に向けた、エキナカならではの新しいグルメスポットです。

1日の乗降客数世界一※1である新宿駅の立地を活かし、時間を有効活用しながらも気軽にトレンドグルメを楽しみ、心身ともに前向きな気持ちになってもらうための空間を提供します。

※1…2018年にギネス世界記録に認定

【関連リンク】

[イトルミネ特設サイト] www.lumine.ne.jp/eato-lumine/

[イトルミネ公式Instagram] @eato_lumine

■ NEW OPEN



2024年8月30日（金）より『塚田農場OBENTO & DELI』が期間限定OPEN！！

日本ロケ弁大賞金賞、からあげグランプリ金賞などを受賞した、塚田農場のこだわり卵「塚だま」を使用したタルタルソースが評判の「絶品塚だまタルタル若鶏のチキン南蛮弁当」や、北海道産黒牛を使った肉々しい味わいが特徴の「黒牛バーグ弁当」など、こだわり抜いた食材と手間ひまかけた製法で作る人気のお弁当をご用意しております。この機会にぜひお楽しみください。

【一般のお客さまからのお問い合わせ先】

ルミネ・ニューマン代表電話：03-5334-0550