

イトルミネとニューマン新宿の **この夏おすすめ手土産** を
ロバート馬場さん ならではのくすっと笑える切り口とともにご紹介します。
お土産や贈り物選びの新しいアイデアが見つかるかも！



大人数でシェアできるもの、
手土産として間違いない！



コーヒーや紅茶と一緒に、
じっくり味わいたいシリーズ



手土産なのに自分もついつい
手が伸びちゃうフードやスイーツ

PROFILE

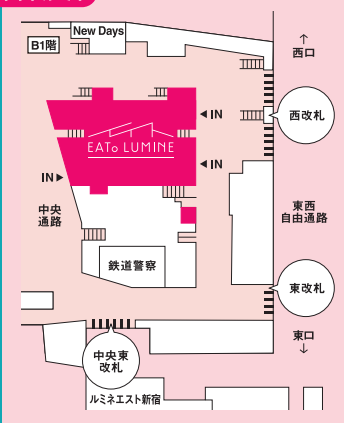
ロバート 馬場裕之

福岡県北九州市出身。吉本興業所属。お笑いトリオ・ロバートのメンバー。現在は自身のレギュラーの料理コーナー番組を複数持つなど、自他ともに認める料理好き芸人として知られる。定番料理にひと工夫を加え、食べなれた味を格上げる調理術を紹介するYouTubeチャンネル「馬場ごはん」は登録者数122万人を突破。

3つのアワードに
分けてみました！

MAP

イトルミネ JR新宿駅B1階改札内(西改札方面)



ニューマン新宿 エキナカ JR新宿駅改札内



【注意事項】

エキナカショップをご利用の際は、Suica、入場券、または有効な乗車券類が必要となります。
Suicaで同一駅の自動改札機を2時間以内に入出場された場合には、自動改札機の出場時に入金(チャージ)残額からIC入場サービス「タッチでエキナカ」の料金を自動的に差し引きます。

この夏のおすすめ **手土産** まだまだあります！

ニューマン新宿 エキナカ

ルミネアグリショップ

Senbei Brothers
トリュフポテト ¥599

煎餅も好き、ポテチも好き、という欲張りさん向けのトリュフポテト味は、米とポテトを練り込み、黒いユ7の豊潤な香りがその両方を引き立てます！おやつにもおつまみにもGOOD！



PAUL

パステル・デ・ナタ ¥367
パイ生地にかスタードクリームを入れて焼き上げた「PAUL」のエッグタルト。ほどよい甘さと滑らかな食感が食後のデザートやティータイムにぴったり。



Mini by FOOD&COMPANY

ジンジャービーチン
White Monday 生マッコリ 700ml ¥2,442

お米の甘みの中に乳酸発酵のやさしい酸味を感じる、まるでナチュラルワインのような味わい。



イトルミネ



MERCER bis

シフォンシェ ¥2,200

シフォンケーキのふわっと感とフィナンシェのもっちり感を合わせたハイブリッドスイーツ。冷やして食べるのもおすすめです。



トーキョー煎餅

煎餅サンド詰合せ 12個入 ¥3,024

クリームと調和する軽やかな煎餅を薄さ3mmの軽やかな食感に焼き上げ、バリバリと香ばしい煎餅に風味豊かなクリームをサンドしました。3種類の味を楽しめる商品です。



予告！ **RANDY'S DONUTS**
2025年秋イトルミネにOPEN予定

Instagramでもおすすめ手土産を紹介しています！

イトルミネ新宿とニューマン新宿のこの夏おすすめ手土産を試食するロバート馬場さんの様子を少しご紹介。お見逃しなく！

@eato_lumine
@newoman_shinjuku



イトルミネ新宿



ニューマン新宿



イトルミネ新宿 〒160-0022 東京都新宿区新宿3-38-1

ニューマン新宿 〒160-0022 東京都新宿区新宿4-1-6

TEL:03-5334-0550(ルミネ・ニューマン代表電話)

※表示価格は税込価格です。※売り切れ次第終了となります。

※営業時間や商品価格等、掲載内容は変更する場合がございます。

※営業時間につきましては、左記二次元コードからHPにてご確認ください。

EATo LUMINE
NEWoman
SHINJUKU

EATo LUMINE

ロバート馬場の

NEWoman
SHINJUKU

イトルミネ・ニューマン新宿

手土産アワード★★



イトルミネ

BONBONS DE K

手土産 ヴェリーヌセット
¥2,350

グラスに入った冷たくて美味しいグルテンフリースイーツです。瑞々しい季節のフルーツがたっぷり入ったショートケーキ(右)、フロマージュタルト(下)、パンナコッタ(上)はスプーンで手軽にいただけます。

爽やかだったり、濃厚だったり、それぞれ全然違う。僕はパンナコッタが好き！
たくさん種類から選べるのも嬉しいですね。

イトルミネ

○△□(マルサンカクシカク)

キューブパウンドリッチ レモン
¥1,200 (テイクアウトのみ)

レモン果汁とレモンピールをたっぷり使用した、爽やかな酸味が広がる夏限定のパウンドケーキ。しっとりとした生地に、レモンの風味がきゅんと詰まった、暑い季節にぴったりの爽快な味わいです。※冬季は販売しておりません。

あじさがギュギュッと詰まって、しっとり濃厚！
ちょっと大人向けのレモン味で、6等分して少しづついただきたい。

イトルミネ

岡田謹製 あんバター屋

あんバタ ハモニカ
¥2,160

それはそれはふくよかでキメ細やかな生地で、北海道千歳産「えりも小豆」使用の岡田謹製「餡子」で仕立てた「粒あん半割」と、塩味をきかせた特製のバタークリームを、丁寧に重ね合わせた一本。

和と洋のバランス感が絶妙で、お互いを引き立て合ってる。
生地とのりと、あんバタのコンビの夢の共演です！

イトルミネ

みんなで
なかよく
分け合いま
賞

大人気でシェアできるもの。
手土産として間違いない！

イトルミネ

みんなで
なかよく
分け合いま
賞

大人気でシェアできるもの。
手土産として間違いない！

イトルミネ

シャインマスカット風味が、紅茶にも合いそう。
お紅茶が好きな、ほろ鹽の田辺さんに贈りたいです。

イトルミネ

デメラバレーカー
ダブルバター
スコーンセット
¥1,200

バターとバターミルクの「ダブルバター」で作った生地を、石窯でふんわりサクサクに焼き上げています。5種類のスコーンからお好きな3つを選んで、さらにロダスのクロッドクリームが付いてくるお得なセットです。

サクサク、ふわふわ、濃厚な生地と、さらに濃厚なクリーム、たっぷり口に含んで、
紅茶を流し込みたい！冷やしたり、アイスを乗せたりしてもよさそう。

イトルミネ

QBG LadyBear

とうふレア
¥1,950

白砂糖不使用！はちみつとアガベシロップだけの甘さで仕上げた、豆腐のレアチーズケーキです。冷凍で約1ヶ月お持ちします。

これが豆腐！？すごくて、でも濃厚、
いい意味で豆腐感がないから、ソライチ飲んで「追い豆腐」しちゃおうか。

イトルミネ

治一郎

治一郎のパウムクーヘン
カット8個入
¥3,000

うすくレアな層を何層にも焼き重ねた、飲み物がいらなほどのしっとり感と、ケーキのようなふんわり感が味わえるパウムクーヘンです。是非ご家族みなさんと分け合っていたきたいです。

豆から
コーヒー入れる
子にあげま
賞

コーヒーや紅茶と一緒に、
じゅっり美味しいシリーズ

イトルミネ

シロップ吸った？ってくらいしっとり感。バターも利いてますねー！
頼むの治一郎じゃない人に想いを馳せながら食べましょう。

イトルミネ

ウーフィー

サンドクッキー4個入り
¥1,080

woofieダントツ1番人気！キャラメルソースをスペインでつくられたミルクチョコレートで包みこみ、ヘーゼルナッツの薫りきわ立つサクサクのクッキーでサンド。

箱も中身もかわいい。サイズもかわいいけど食べ飽きない。
ちょこっとビターな後味にコーヒー、流石の縁茶も合いそうだなー。

イトルミネ

果実とバター canarina

果実とバターのフィナンシェ
クランベリーバター
4個入 ¥1,296 6個入 ¥1,944

甘酸っぱいクランベリーといちごを、焦がしバターを使用したしっとりとした口当たりのフィナンシェ生地と合わせました。

クランベリーの日酸っぱさと、濃厚な焦がしバターがすごい。
餅沼な日まで、お子様がこれを知ったら大変になる。

イトルミネ

紙をんにぎ
スイカの福 ¥518

夏を代表するフルーツのスイカを大福の中に包み込みました。優しい甘味とジュースでシャリシャリとした食感が人気の大福です。
※入荷がない場合もございます。販売状況はスタッフまでお問合せください。

スイカのシャリシャリ食感とジュースさが不思議～！
一口さじって、お塩を付けてもおいしい。

イトルミネ

バターパトラ

バターレモンケーキ
¥1,620

レモンパウダー入りのグラサージュでコーティングして、仕上げにピスタチオの刻みをあしらいました。この夏限定のレモンケーキ！今しか買えない商品です。

めっちゃレモン！すごいレモン！この1個に、レモンピール
どんだけ入ってるんだらう。箱は、銀紙書入れにあずめます。

イトルミネ

キャラメルゴーストハウス

キャラメルサンド
クッキーオレンジ
¥1,296

紅茶葉とオレンジを加えて炊き上げたキャラメルを、サクサクのクッキーでサンド。オレンジキャラメルの華やかでほろ苦い味わいに、クッキーにほんのり効かせたココナッツの風味が重なり、爽やかなおいしさが広がります。

まず半分は割って、さらに小さく一口でちょこんと食べ、
お上品さんにぜひ、焼きたいなくて、時間をかけて味わってほしい。

イトルミネ

バターパトラ

バターレモンケーキ
¥1,620

レモンパウダー入りのグラサージュでコーティングして、仕上げにピスタチオの刻みをあしらいました。この夏限定のレモンケーキ！今しか買えない商品です。

めっちゃレモン！すごいレモン！この1個に、レモンピール
どんだけ入ってるんだらう。箱は、銀紙書入れにあずめます。

イトルミネ

サラダデリマルゴ

生ハムとトマトとチーズの
Very Berryサラダ
Sサイズ ¥1,180

生ハムの塩味+トマトの甘味+ベリーの酸味+チーズのミルク感が次々に口中に広がります。ワインのアテにもオススメのデザートサラダです。

学生時代にこの日酸っぱさを知ってたう、デートもうまくいったがさー
手土産も、こういうおしゃれなセンスが必要ですね。

イトルミネ

肉がびっしり！黒胡椒がガウん！

黒胡椒をガツンと効かせたスパイシーな豚餃。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。

北九州人的には、上に穴を開けて、酢醤油を染み込ませて食べたい。

イトルミネ

BLOSSOM & BOUQUET TOKYO

デリ・スペシャル
¥460

タマゴ、ポテト、トマト、オニオン、チーズを全粒粉パンでバランス良くサンドした野菜メインが嬉しいサラダサンドイッチ。

ボリュームしっかり！パンふわふわ！
野菜がみずみずしくて、飲み物なくていいから。

イトルミネ

タマゴ、ポテト、トマト、オニオン、チーズを全粒粉パンでバランス良くサンドした野菜メインが嬉しいサラダサンドイッチ。

ボリュームボリューム！パンふわふわ！
野菜がみずみずしくて、飲み物なくていいから。

イトルミネ

バターパトラ

バターレモンケーキ
¥1,620

レモンパウダー入りのグラサージュでコーティングして、仕上げにピスタチオの刻みをあしらいました。この夏限定のレモンケーキ！今しか買えない商品です。

めっちゃレモン！すごいレモン！この1個に、レモンピール
どんだけ入ってるんだらう。箱は、銀紙書入れにあずめます。

イトルミネ

神楽坂から揚げ 斉唐

期間限定！
ブラックペッパー＆山椒の
手羽先のおもたせ ¥1,620

オリジナルのたれに漬け込んだ手羽先に、ブラックペッパーと山椒がアクセントになって止まらない味。手土産としても喜ばれます。夏限定での販売。
※注文が入ってから作るため、10分ほどお時間をいただきます。(予約可)

手羽先1本でビール350mlいける！
この勢いとパンチ力は、まるで若手吾人。

イトルミネ

いちびこ
いちごの
ビスキュイ
¥810

中はふわっと、外はホロホロ食感のメレンゲを合わせた生地に、カスタード、生クリームを重ねてごろっと丸ごといちごをサンドしました。ふわふわクリーミーなおいしさの中に丸ごといちごの甘酸っぱさが広がります。

わた菓子くらい、ふわふわで消えちゃう！自宅にたっ、
素手でワイルドにやみつき、皿についたクリームまで舐めたい。

イトルミネ

AND THE FRIET

北海道ベルギーミックス
¥850

北海道にある契約農家が作った有塩の芋と、ベルギーから取り寄せた芋をプレミアムソルトでまぶしたドライフリットです。味わいと食感の違いをお楽しみください。

カリッを超えて、カリッくらい厚みで、お芋感がしっかり。
3種の違いを語り合って、家族の会話が生れます。