

【1月15日は“いちごの日”】

過去最大級※！新宿の44ショップで56メニューが揃う「いちごフェア」
スイーツから惣菜、ドリンクまで多彩なメニューで、ひと足先に“春の味わい”をお届け
とちあいかのいちごまつり ～あまくて、かわいい、春のごほうび。～

期間：2026年1月15日（木）～ 2月19日（木）

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）が、運営するルミネ新宿、イトルミネ新宿、ルミネエスト新宿、ニューマン新宿では、栃木県とのコラボレーション企画として、栃木県産の「とちあいか」を使ったメニューを展開する「とちあいかのいちごまつり ～あまくて、かわいい、春のごほうび。～」を2026年1月15日（木）～ 2月19日（木）の期間で開催いたします。

新宿エリアのルミネ・ニューマン、総勢44店舗にて56メニューを提供する過去最大級(※)のフルーツフェスタで、スイーツやサラダ、ドリンクやパンなど、「とちあいか」を贅沢に使用したメニューが勢ぞろいします。

大粒で甘みが強い「とちあいか」を味わえる限定メニューを豊富にご用意しています。冬のお出かけにぜひ新宿エリアのルミネ・ニューマンへお越しください。

※ルミネ・ニューマンにおける過去食品施策との比較



POINT

1. 1月15日は“いちごの日”、新宿エリア・44店舗が一斉参戦！過去最大級(※)の「いちごフェア」。
2. 断面がハートの「とちあいか」が主役！
スイーツ、サラダ、ドリンクやパンなど、多彩ないちごメニューでひと足先の春気分を味わえる
3. 自分で“デコれる”パンケーキなど、遊べる・撮れる“体験型いちごメニュー”が集結

※ルミネ・ニューマンにおける過去食品施策との比較

概要

【タイトル】	とちあいかのいちごまつり ～あまくて、かわいい、春のごほうび。～
【期間】	2026年1月15日（木）～ 2月19日（木）
【場所】	ルミネ新宿/イトルミネ新宿/ルミネエスト新宿/ニューマン新宿
【対象ショップ】	44店舗/56メニュー

■ ルミネ新宿

サラベス (ルミネ新宿ルミネ2 2F)	アフタヌーンティー・ラブアンドテーブル (ルミネ新宿ルミネ1 4F)
「ベリーストロベリーパンケーキ」 2,400円（税込） ふわふわのバターミルクパンケーキに、フレッシュストロベリーと果実感たっぷりの自家製ストロベリーソースを贅沢にトッピング。軽やかなギリシャヨーグルトホイップと共にたのしむ、苺好きのため華やかな一皿です。 	「栃木県産いちごのミルクレープ～とちあいか®使用～」 2,178円（税込）※お茶付き 栃木県産「とちあいか」をふんだんに使用し、ディプロマツクリームともちもち食感のレープで5層に重ねました。 ※ミルクレープのスポンジ部分に塗るイチゴソースに含まれる苺はとちあいか以外の物を使用しています。 

■ ルミネ新宿

Handbakes (ルミネ新宿ルミネ2 3F)	Richu濱田家 (ルミネ新宿ルミネ1 B2)
「とちあいか®とカスタードのタルト」 1,300円 (税込) サクサクのタルト生地にカスタードクリーム、「とちあいか」をふんだんに乗せたタルトです。 	「いちごとマスカルポーネ」 389円 (税込) ふんわり香り高いブリオッシュ生地に、自家製のカスタードにマスカルポーネクリームを合わせた濃厚なクリームを絞り、栃木県産の「とちあいか」を乗せました。いちごまつり限定の特別な一品です。 
uRn.chAi & TeA (ルミネ新宿ルミネ1 6F)	eimy sandwich (ルミネ新宿ルミネ1 B2)
「とちあいか®ルイボスティーソーダ」 700円 (税込) 果実感たっぷりの「とちあいか」コンフィチュールとuRn.chAi & TeAオリジナルティー、ミントと柑橘香るルイボスティーを合わせて、ティーソーダにしました。濃厚ないちごの果肉とスツキリ香るルイボスティーのソーダをぜひお召し上がりください。 	「とちあいか®のいちごサンドウィッチ」 740円 (税込) すっきりとした甘さの「とちあいか」と、バニラオイル香る生クリームを合わせました。「とちあいか」と生クリームが相性抜群です。 
つばめグリル (ルミネ新宿ルミネ1 7F)	
「バニラアイス とちあいか®のヨーグルトソース」 550円 (税込) 「とちあいか」の豊かな香りがバニラアイスクリームとの相性抜群。みずみずしい果実を自家製ヨーグルトソースに仕立て、爽やかな酸味とコクのある味わいをお楽しみいただけます。 	





■ イイトルミネ新宿

BLOSSOM & BOUQUET TOKYO	バンコク屋台カオサン
「とちあいか®&十勝あんホイップ」 410円 (税込) まるくてかわいい「とちあいか」とキウイをふんわりホイップと十勝小豆のあんでサンドしました。 	「とちあいか®と海老のピリ辛春雨サラダ」 1,080円 (税込) 自家製「とちあいかソース」で味わう、彩り豊かな春雨サラダ。苺の優しい甘みとピリッとした辛味のバランスが絶妙です。海老の食感とともに楽しみください。 
サラダデリマルゴ	
「とちあいか®のサラダ・スイーツ」 Sサイズ 1,280円 (税込) Rサイズ 1,680円 (税込) 高糖度な苺「とちあいか」に、ハニーバルサミコのドレッシングで大人デザートに。濃厚なカマンベールチーズとアクセントのくるみが相性バッチリです。 	「とちあいか®のヨーグルトサブリ」 650円 (税込) 「とちあいか」をたっぷり使ったビタミンC補給のヨーグルトサブリ。玄米フレーク+カカオニブのサクサク、カリカリ食感も一緒にお楽しみください。 

■ ルミネエスト新宿

<p>ナナティーアンドツツミ (ルミネエスト新宿 B1)</p> <p>「ハートのいちごミルク」 750円 (税込)</p> <p>いちごを贅沢に使用した甘酸っぱいミルクにハートのチョコをトッピングした見た目もベリーキュートなドリンクです。</p> 	<p>フルーツチュールタカノ (ルミネエスト新宿 B1)</p> <p>「とちあいか®アントルメ」 3,024円 (税込)</p> <p>スポンジとホイップクリーム、「とちあいか」で仕立てたデコレーションケーキです。</p> 
<p>オリジナルパンケーキハウス (ルミネエスト新宿 7F)</p> <p>「とちあいか®のふわふわマスカルポーネ」 2,145円 (税込)</p> <p>「とちあいか」を使用したふわふわのフィルムパンケーキ。お客様ご自身でソースを使ってデコレーションアート体験をしていただく、新感覚のパンケーキです。フィルムを取った時のWOW感をお楽しみください！</p> 	<p>クア・アイナ (ルミネエスト新宿 7F)</p> <p>「季節のフルーツパンケーキ」 単品：1,700円 (税込) ドリンクSET：2,000円 (税込) フライ&ドリンクSET：2,150円 (税込)</p> <p>冬のご褒美にぴったりな華やかで贅沢な一皿。ふんわり焼き上げたパンケーキに、イチゴ・バナナ・ブルーベリーをたっぷりと盛り付けました！</p> 
<p>チーズ&ドリア.スイーツ (ルミネエスト新宿 7F)</p> <p>「栃木県産とちあいか®のいちごパフェ」 1,419円 (税込)</p> <p>濃厚ソフトに栃木県産「とちあいか」を7粒使用した贅沢パフェ。甘味がぎゅっと詰まった旬のいちごをご賞味ください。</p> 	<p>ガンボ&オイスターバー (ルミネエスト新宿 8F)</p> <p>「いちごとモッツアレラチーズのサラダ」 1,760円 (税込)</p> <p>「とちあいか」とフレッシュトマトにモッツアレラチーズを合わせたフルーツサラダです。</p> 

■ ニュウマン新宿

<p>GARDEN HOUSE (ニュウマン新宿 4F)</p> <p>「苺のショートケーキパフェ/とちあいか®」 1,850円 (税込)</p> <p>苺とクリームを重ねた特別感あるパフェ。エペスで爽やかな酸味とコクをプラス。</p> 	<p>tavern on S <es> (ニュウマン新宿 2F フードホール)</p> <p>「とちあいか®とカラフルトマト、ストラッチャテッラのカプレーゼ」 1,760円 (税込)</p> <p>「とちあいか」とトロトロ食感のチーズ、ストラッチャテッラを合わせたカプレーゼです。</p> 
<p>800°DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA (ニュウマン新宿 2F エキソト)</p> <p>「とちあいか®のエッグタルト」 980円 (税込) デザートセット1200円 (税込)</p> <p>サクサクなタルト生地とクリーミーなカスタードクリームのエッグタルトにたっぷりと「とちあいか」を載せた贅沢な一品。</p> 	<p>ROSEMARY'S TOKYO (ニュウマン新宿 6F)</p> <p>「di Caprio (ディ カプリオ)」 1,430円 (税込)</p> <p>フレッシュな「とちあいか」のスパークリングワインカクテルです。</p> 

■ニューマン新宿

ル パン ドウ ジョエル・ロブション (ニューマン新宿 1F)	Petrichor Bakery and Cafe (ニューマン新宿 2F エキナカ)
「とちあいカ®ミルクフランス」 360円 (税込)  <p>ミルキーでコクのある練乳入りクリームに、ジューシーな「とちあいカ」を合わせてサンドしました。苺の香りとフレッシュな甘さがふわっと広がる、期間限定の特別なミルクフランスです。</p>	「とちあいカ®のケーキ風クロワッサンサンド」 590円 (税込)  <p>パリッと軽いクロワッサンに、サワークリームを加えたコクのあるクリームと苺ホイップ、「とちあいカ」のスライスを重ねました。甘酸っぱさと軽やかな口どけが楽しめる、ケーキのようなクロワッサンサンドです。</p>
サンドイッチハウス メルヘン (ニューマン新宿 2F エキナカ)	QBG Lady Bear (ニューマン新宿 2F エキナカ)
「いちごづくしのとちあいカ®スペシャル」 713円 (税込)  <p>「とちあいカ」ジャムを混ぜたクリームとトッピングのドライストロベリーが甘酸っぱい美味しさです。</p>	「グルテンフリータルト〜とちあいカ®〜」 720円 (税込)  <p>グルテンフリーのメープルシュトロイゼル生地に、パティシエ特製メープルカスタードを重ね、限定いちご「とちあいカ」をたっぷり飾った贅沢タルト。</p>

ルミネ大宮 | とちぎとちあいカフェア 1月15日 (木) ~1月25日 (日)

今年、新宿エリアのルミネ、ニューマンに加え、ルミネ大宮でも「とちあいカ」を楽しむ特別フェアを開催いたします。ぜひこの機会に、大宮でも冬ならではの味覚・ショッピング体験をお楽しみください。

【とちぎとちあいカフェア】

開催期間：2026年1月15日 (木) ~1月25日 (日)

開催場所：ルミネ大宮

内容：

「とちあいカ」を使ったスイーツや限定メニューが勢ぞろいし、館内で“冬のおいしい体験”を楽しめる企画です。

また、館内ショップでは「B品・アーカイブ品の販売」や

「フードロス&旬な食材の販売」など、

季節のイベントをより楽しく・お得に過ごしていただける内容となっております。



いちごの出荷量日本一の「いちご王国栃木」が誇る「とちあいカ」とは

栃木県は、大量消費地である首都圏に近い立地と冬場の豊富な日照量を活かし、いちごの生産が盛んに行われています。その生産量は56年連続日本一となっておりまさにいちご王国！その栃木県で2018年に開発された栃木県のオリジナル品種が「とちあいカ」です。大粒で甘みが強く、縦に切るとかわいらしいハート型になるのが特徴で、そのまま食べても、ケーキなどのスイーツに添えても相性抜群！家族みんなで過ごす時間をもっとハッピーにしてくれる、幸せいっぱいのおいしいとちあいカです。



【各館URL】

ルミネ新宿：<https://www.lumine.ne.jp/shinjuku/>

イトルミネ新宿：<https://www.lumine.ne.jp/eato-lumine/>

ルミネエスト新宿：<https://www.lumine.ne.jp/est/>

ニューマン新宿：<https://www.newoman.jp/shinjuku/>

【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 Tel. 03-5334-0550