

メロンの旬到来！ルミネ史上最大29店舗のメロンフェア
日本一のメロン産地「茨城県銚田市産メロン」を贅沢に使用！
パフェやタルト、パンケーキにメロンソーダなど多彩な限定メニューが盛りだくさん
新宿エリアのルミネ・ニューマンで「ほこたメロンフェア」開催
期間：5月25日（月）～6月14日（日）

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、「LUMINE AGRI PROJECT」の取り組みとして、ルミネ新宿、ルミネエスト新宿、ニューマン新宿、イトルミネ新宿にて、茨城県銚田市産のメロンを使ったメニューを展開する「ほこたメロンフェア」を5月25日（月）～6月14日（日）の期間で開催いたします。

茨城県銚田市は、メロンの産出額日本一を誇る有数の産地です。本フェアでは、ルミネで実施するメロンフェアとしては史上最多となる29店舗が参加。銚田市から産地直送される「イバラキング（青肉メロン）」や「クインシー（赤肉メロン）」を贅沢に使用した、多彩な期間限定のスイーツやドリンクを提供いたします。



参加ショップ・メニュー一覧：https://pictona.lumine.ne.jp/scc-admin/asset/lumine/000061/000061/hokota_melon_2026.pdf



銚田市産メロンとは

茨城県銚田市は産出額日本一のメロン産地です。温暖な気候と肥沃な土壌が育む甘み、香りは一級品。『イバラキング』は、茨城県オリジナル品種のメロン。さわやかな甘さと、肉厚でなめらかな口当たり、きめ細やかでジューシーな果肉が魅力。『クインシー』は、美しいオレンジ色の果肉が特長で、まろやかな甘みとなめらかな舌触りが楽しめます。



概要

[イベント名] ほこたメロンフェア
 [期間] 5月25日（月）～6月14日（日）
 [場所] ルミネ新宿/ルミネエスト新宿/ニューマン新宿/イトルミネ新宿
 [対象ショップ] 29店舗
 ※内容は予告なく変更となる場合がございます。
 ※一部商品については数量限定の場合もございます。完売の際はご容赦ください。
 ※同一ブランドの複数館展開を含みます。

■「LUMINE AGRI PROJECT」とは

「LUMINE AGRI PROJECT」は、都会と畑を結びながら、食の出会いと学びの機会をつくっていく、ルミネの農業プロジェクトです。首都圏で暮らす生活者が、食の奥深さや多様性、自身の健康と向き合うことで、日々の暮らしを心豊かに過ごせるような取り組みを行っています。



サラベス (ルミネ新宿ルミネ2 2F)	HAND BAKES (ルミネ新宿ルミネ2 3F)
<p>「フラッフィーメロンパンケーキ」 2,300円 (税込)</p> <p>サラベス定番のバターミルクパンケーキに、銚田市産のメロンをあしらひ、みずみずしく上品な甘みを引き立てます。アマレットのやさしい風味のブランマンジェと、フレッシュなメロンソース、ホイップクリームと共に。</p> 	<p>「銚田メロンのイトンメス仕立て (ドリンク付き)」 1,500円 (税込)</p> <p>芳醇なメロンを主役に、カスタードやホイップ、スポンジ、アイスを重ねたゴージャスな一皿。甘さ控えめの仕立てで、ひんやり軽やかな味わいが楽しめます。※ドリンクはコーヒー又はアールグレイ</p> 
<p>ラ・メゾン アンソレイユテーブル (ルミネ新宿ルミネ2 5F)</p>	<p>バンコク屋台 カオサン (ルミネ新宿ルミネ1 B2/イトルミネ)</p>
<p>「銚田メロンの北海道ベイクドチーズタルト」 1ピース1,080円 (税込)</p> <p>果汁たっぷりの銚田市産のメロンを使用したタルト。北海道クリームチーズを使い、じっくりと焼き上げたベイクドチーズタルトにクランベリーのコンポートをしのばせました。</p> 	<p>「ほこたメロン ココナッツパピオカ」 700円 (税込)</p> <p>優しい甘さのココナッツミルクに、タピオカのぶるぶる感やコーンのシャキシャキ感をプラス。メロンのジューシーさが引き立つ、南国気分満点の一杯。</p> 
<p>eimy sandwich (ルミネ新宿ルミネ1 B2)</p>	<p>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)</p>
<p>「2種のメロンフルーツサンド ～イバラキング×クインシーメロン～」 670円 (税込) ※数量限定</p> <p>頬張るごとに、青肉メロンと赤肉メロンが交互に味わえる喜び。こだわりのふわもち食パンと、すっきりした甘さの生クリームがマッチした至福の一品。</p> 	<p>「苺と銚田産メロンのミルククレープ」 2,178円/お茶付 (税込) ※数量限定</p> <p>苺と銚田産メロンを贅沢に使用し、ホワイトラム入りのホイップクリームと店内で焼き上げたクレープ生地を丁寧に重ねました。※お茶は「tea & Others」からお選びください。一部追加料金となります。</p> 
<p>plant more (ルミネ新宿ルミネ1 6F)</p>	<p>uRn.chAi&TeA (ルミネ新宿ルミネ1 6F)</p>
<p>「スペシャルメロンサンデー」 1,500円 (税込) ※数量限定</p> <p>青肉のカットメロン&赤肉メロンのソースで飾り付けたご褒美パフェ。豆乳カスタードやアーモンドミルクソフトなど幾重にも交わり合うハーモニーを楽しんで。</p> 	<p>「メロンスパイスソーダ」 650円 (税込) ※なくなり次第終了</p> <p>自家製スパイスシロップとメロン果汁を炭酸で割ったソーダは、飲み口がさっぱり爽快。スパイスやハーブの奥深い風味と、メロンの香りが意外にベストマッチ!</p> 
<p>大かまど飯 寅福 (ルミネ新宿ルミネ1 7F)</p>	<p>つばめグリル (ルミネ新宿ルミネ1 7F)</p>
<p>「凍結ほこたメロンクリームソーダ」 790円 (税込) ※数量限定</p> <p>シャリッと凍らせたほこた産メロンがたゆたう、初夏の色彩に満ちたメロンソーダです。</p> 	<p>「バニラアイス 銚田市産メロンソース」 550円 (税込)</p> <p>茨城県銚田市産のクインシーメロンを贅沢に使用しました。芳醇な香りにとろける甘みを引き出したソースとなめらかなバニラアイスクリームをお楽しみください。</p> 

■ ルミネエスト新宿

<p>The Original Pancake House (ルミネエスト新宿 7F)</p>	<p>Ochobohan (ルミネエスト新宿 8F)</p>
<p>「ふわふわメロンパンケーキ」 1,980円 (税込)</p> <p>メロンのジューシーな果汁としゅわつと溶ける生地が混ざり合い、最高のハーモニーを奏でます。</p>  <p>「メロンのアートなバターミルクパンケーキ」 2,200円 (税込)</p> <p>2色のメロンソースで自分だけのデザインを描いたら、フィルムをそっと引き上げて…。その瞬間、マスカルポーネクリームとメロンソースがとろりと広がるサプライズ!</p> 	<p>「贅沢メロンパフェ(ドリンク付き)」 2,000円 (税込) /1日限定5食</p> <p>メロンピューレ・ミルクプリン・メロンムース・バニラアイス…とお楽しみが何層にも! 異なる食感と甘みが幾重にも広がり、ひと口ごとに表情が変わる贅沢さです。</p> 
<p>ラ・プティ・メルスリー (ルミネエスト新宿 2F)</p>	<p>鎌倉パスタ フレスカ (ルミネエスト新宿 7F)</p>
<p>「鋒田メロンのショートケーキ」 1ピース1,420円 (税込)</p> <p>ふんわり焼き上げたスポンジにジューシーな鋒田メロンをサンドしました。グレープフルーツのウォッカが香るシロップがアクセント。</p> 	<p>「鋒田市産メロンパフェ」 1,200円 (税込)</p> <p>上品な香り、さっぱりした甘さ、きめ細かでジューシーな果肉がたまらない、限定パフェ登場!</p> 
<p>黒十 釜飯と炙り (ルミネエスト新宿 7F)</p>	<p>チーズ&ドリア.スイーツ (ルミネエスト新宿 7F)</p>
<p>「王様のメロンソーダ」 980円 (税込)</p> <p>凍らせたメロンと炭酸が弾け、爽やかな飲み心地が広がる、贅沢なメロンソーダ。 青肉メロンのコクのある甘さと、赤肉メロンの華やかな香りを楽しんで。</p> 	<p>「ほこたメロンのチーズパフェ」 1,078円 (税込)</p> <p>みずみずしく芳醇な青肉メロンに、マスカルポーネホイップとチーズソフトのまろやかなコクをお楽しみいただけます。旬の果実の魅力が詰まった、特別なひとときを彩る一品です。</p> 
<p>ABC canteen (ルミネエスト新宿 7F)</p>	<p>馬馬虎虎 (ルミネエスト新宿 7F)</p>
<p>「ご褒美鋒田メロンサンデー」 1,280円 (税込)</p> <p>彩り豊かな2種のメロンに、アイスをダブルでオン! ひんやりとした味わいに、コーンフレークやクッキーのサクサク感が加わり、最後のひと口まで楽しい一品です。</p> 	<p>「杏仁豆腐とイバラキングの出会い」 850円 (税込) ※数量限定</p> <p>丸くりぬいたメロンの下には、絹のようにつややかな杏仁豆腐。甘さ控えめに仕立てた杏仁がメロンの甘みを引き立てて、最後のひと口までメロンを感じられます。</p> 

<p>モクオラディキシーダイナー (ルミネエスト新宿 8F)</p>	<p>こなな+ TOKYOPASTA (ルミネエスト新宿 8F)</p>
<p>「ほこたメロンシェイク」 880円 (税込)</p> <p>当店人気のミックスジュースをフレッシュなほこたメロンを使用してフローズンシェイクにアレンジ！シャリッとした口当たりとヨーグルト風味は初夏にピッタリ！</p> 	<p>「ほこたクインシーメロンのパルフェ」 880円 (税込)</p> <p>みずみずしいクインシーメロンとやさしい甘さの赤肉メロンアイス。滑らかな口どけとともに、旬の美味しさをお楽しみください。</p> 
<p>nana's green tea (ルミネエスト新宿 8F)</p>	<p>クムコーヒー (ルミネエスト新宿 8F)</p>
<p>「フレッシュメロンフローズン」 900円 (税込)</p> <p>フレッシュの銚田産メロンをふんだんに使用し、爽やかな青肉メロンと濃厚な赤肉メロンを組み合わせた贅沢なドリンク。</p> 	<p>「メロンエイド」 800円 (税込)</p> <p>韓国カフェで定番の炭酸ドリンク「エイド」のほこたメロン版。ピューレやゼリー、果肉で仕上げた一杯は、見た目も味も爽やかで夏にぴったり！</p> 

■ニューマン新宿

<p>PUPA (ニューマン新宿 1F 高架下)</p>	<p>GARDEN HOUSE (ニューマン新宿 4F)</p>
<p>「ほこたメロンのパンナコッタ」 1,210円 (税込)</p> <p>みずみずしいカットメロンの下に隠れているのは、塩ミルクアイスとパンナコッタ。白ワインジュレとメロンソースがメロンの甘みを引き立て、華やかな味わいに。</p> 	<p>「クインシー&エルダーフラワーティースムージー」 1,200円 (税込)</p> <p>赤肉メロンに、軽やかな風味のエルダーフラワーシロップとアールグレイティーを合わせてブレンド。ほんのり感じる紅茶の香りは、ちょっぴり大人なテイスト。</p> 
<p>800°DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA (ニューマン新宿 2F エキソト)</p>	<p>LUMINE AGRI SHOP (ニューマン新宿 2F エキナカ)</p>
<p>「半カットメロン (カットメロン) ~フロマーージュブランソフトとレモネードソルベ~」 1,600円 (税込)</p> <p>半分にかットしたメロンにシャーベット状にしたオリジナルレモネードを添え当店オリジナルのフロマーージュソフトクリームをトッピング。</p> 	<p>「銚田産カットメロン」 大カップ 680円 (税込) 小カップ 480円 (税込) ※数量限定</p> <p>フレッシュでジューシーな旬の銚田産メロンを気軽に召し上がれる一口サイズにしました！</p> 
<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)</p>	<p>Petrichor Bakery and Cafe (ニューマン新宿 2F エキナカ)</p>
<p>「銚田市産2種のメロン生クリーム」 864円 (税込)</p> <p>豪快サイズの青肉メロンと赤肉メロンを使用した、ジューシーさ満点のフルーツサンド。端までメロンとクリームがみっちり入っているのがうれしい！</p> 	<p>「ほこたメロンのメロンソーダフroot」 860円 (税込)</p> <p>爽やかなメロンソーダに、銚田メロンの果肉をたっぷり。中にはぶるんとしたゼリーを忍ばせ、食感の変化も楽しめます。</p> <p>「ほこたメロンの大福風デニッシュ」 650円 (税込)</p> <p>サクサクのデニッシュにカスタードを重ね、もちもちの求肥をのせた大福仕立て。銚田メロンと軽やかなホイップを合わせ、涼やかなゼリーをトッピングしました。</p> 

[各館URL]

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

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/>

LUMINE AGRI PROJECT <https://www.lumine.ne.jp/agri/>

LUMINE AGRI PROJECT公式Instagram：@lumine_agriproject

LUMINE AGRI PROJECT公式Facebook：<https://www.facebook.com/lumineagri/>

【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