

新宿駅徒歩3分『るるぶキッチン』にて  
**「全国23半島 美食半島グルメ」特集フェアを開催**  
**2026年2月3日(火)から販売スタート！**

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、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2月3日（火）から、全国23半島のブランド化推進のため同半島の特産品を使用した「全国23半島 美食半島グルメ」特集フェアを開催します。

『るるぶキッチン』は、「るるぶ」の編集者が全国各地を旅して見つけた“おいしい”をお届けするリアル店舗メディアです。飲食店として料理の提供に加えて、全国各地で作られている「本物」の食・食材を発掘し、『るるぶキッチン』にてオリジナル料理を通じて、その価値や魅力を消費者の方にお届けしてきました。

この特集フェアでは、「半島振興法」に基づき、国が半島振興対策実施地域として指定した全国23半島の特産品にスポットを当てます。半島地域の国土の安全、文化、自然の恵みを守り、産業の振興を図るため、魅力あふれる半島の产品を使ったオリジナル料理を提供します。人口減少や高齢化が進行する厳しい状況の中、「食のチカラ」で半島地域を応援します。

【主な商品概要】



●島原デジマ（馬鈴薯）のスモークキッシュ

580円

ホクホクと旨味の強い島原半島のブランド馬鈴薯（デジマ）を使用。キッシュにした後、目の前でスマーケし、提供いたします。



●渡島ホタテと大隅カンパチ刺し盛り

1,580円

肉厚で歯ごたえある北海道渡島半島のホタテと、九州大隅半島のカンパチを楽しめる刺身2点盛りです。海に面した半島ならではの海の幸をご堪能ください。



●江能倉橋島カキフライ 西彼杵トマト特製ソース

1,480円

濃厚でジューシーなカキをトマトソースと合わせた洋風のカキフライにしました。ソースの酸味とカキの旨味がたまりません。



●紀伊みかん鶏と能登とり鍋みそ

2人前 3,120円～

能登半島名物のとり鍋みそを使ったコクのある鍋料理です。鶏肉は紀伊半島のみかん鶏を合わせます。津軽半島の津軽ごしょ麺（うどん）で〆めます。

※提供する料理は仕入の関係で産地が変わることがございます。価格はすべて税込です。

■ 「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 17～22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> 不定期（※年末年始含む休業日あり）

食べログ：<https://tabelog.com/tokyo/A1304/A13040>

facebook：<https://www.facebook.com/rurubukitchen>

Instagram：[https://www.instagram.com/rurubu\\_kitchen/](https://www.instagram.com/rurubu_kitchen/)



<お問い合わせ先>

JTBパブリッシング ブランド戦略室

[pr-team@rurubu.ne.jp](mailto:pr-team@rurubu.ne.jp)