

徳島県つるぎ町半田の伝統の味

「半田 オカベの麺 (半田そうめん) 」を使用したランチ特集フェアを開催

2026年6月2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6月2日(火)から6月29日(月)まで株式会社オカベ(本社：徳島県美馬郡つるぎ町半田、代表取締役：岡部 洋史)の「半田 オカベの麺 (半田そうめん) 」(以下、「半田 オカベの麺」)を使用した期間限定のランチメニューを提供します。

徳島名物 半田そうめんとは
徳島県美馬郡つるぎ町の半田地区で作られるそうめん。一般的なそうめんより太く、しっかりとしたコシと、もちっとした食感が特徴のひとつ。冷やしても温かくしても美味しく食べられる。食べ応えのある逸品です。

太くて、コシがある。半田そうめん。はじめました。

2026年6/2(火)～期間限定

オカベの麺の魅力
半田の地で、種づくりを行う製麺所。オカベでは、約30時間かけて、日々手延べの麺を作っています。麺の帯を何度も重ね、ねじりと延ばしを繰り返しながら、細い1本の麺に18の層を作り出します。食べた時の弾力、喉越し、ツルっとした舌触りにもちっとした食感。麺1本1本の小麦の香りと味わいは、一度食べたらクセになる美味しさです。

徳島・半田そうめん オカベの麺

徳島県美馬郡つるぎ町半田は、「半田手延べそうめん」の地として有名なところ。四国山地と清流吉野川に囲まれた自然豊かな山国に、約30年前に伝えられた手延べの技法。その特徴は、うどんでもない、そうめんでもない、絶妙な太さです。

オカベの麺
一般的な麺種 オカベの麺 一般的な麺種より少し太いのが、いい!

半田そうめんならオカベの麺、通販サイトへ
賞味期限が長く常温保存できるため、贈り物にも安心。贈る方にも贈られる方にも喜ばれる。オカベのギフトです。

TEL. 0120-64-3923
平日 8:30-17:30 (日・祝休み)
<https://www.okabemen.co.jp>

冷たい出汁つゆの半田そうめん、夏野菜のラタトゥイユをトッピング。夏にぴったりの爽やかな一品です。

夏野菜ラタトゥイユの冷製半田そうめん (半田オカベの麺使用) 1280円

裏面もみてね

『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参りました。

今回の期間限定特集フェアでは、徳島県つるぎ町半田地区で約300年続く伝統の味「半田そうめん」にフォーカスいたしました。「半田そうめん」は、本来のそうめん規格より太く、うどんより細い独特の太さが特徴で、しっかりとしたコシと喉ごしの良さで知られています。本フェアでは「半田そうめん」の数ある製麺所の中でも、“ねじって、鍛えて、延ばす”独自の工程で、18もの麺層を作り出し、ツルっとした強いコシを生み出す「半田 オカベの麺」を使用。旬の夏野菜をたっぷり使ったラタトゥイユと合わせ、蒸し暑い梅雨の時期にぴったりの、ランチメニューを提供いたします。

(期間限定提供メニュー)

【徳島県】夏野菜ラタトゥイユの冷製半田そうめん (「半田 オカベの麺」使用)

■夏野菜ラタトゥイユの冷製半田そうめん 1,280円 (税込)

「半田 オカベの麺」の特長である力強いコシとつるりとした食感を存分に活かした、洋風の冷製そうめんです。旬の夏野菜を彩り豊かに使い、蒸し暑い季節でもさっぱりと召し上がっていただける一皿に仕上げました。伝統の麺と新しい味わいの出会いをお楽しみください。

※上記メニューはランチタイムのみの提供です。



■『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時~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>

不定休

食べログ：<https://tabelog.com/tokyo/A1304/A130401/13302778/>

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

Instagram：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・サステナビリティ戦略室 pr-team@rurubu.ne.jp