

新宿駅徒歩3分『るるぶキッチン』が東京都新島村とコラボレーション！

「青ムロアジのたたき」と「島焼酎」を味わうおつまみセットを提供

2026年8月4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8月4日(火)から8月31日(月)まで東京都新島村の名産品「青ムロアジのたたき」と地元の「島焼酎」を使用した期間限定のおつまみセットメニューを提供いたします。



『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参りました。

今回の特集では、東京都心から南へ約160km、太平洋に浮かぶ伊豆諸島の新島・式根島にフォーカスいたしました。

全長約6.5kmの白砂ビーチ「羽伏浦海岸」や、島特産の白い石「コーガ石」がつくり出す独特の景観が広がるこの島々には、ここでしか味わえない個性豊かな食文化があります。中でも島で古くから親しまれている郷土料理「たたき」は、新鮮な青ムロアジをすり身にし、味噌や生姜などを加えて練り上げたもの。今回は、この青ムロアジのたたきを使用した春巻きに、島特産の野菜「明日葉」のナムルを添え、選べる島焼酎とともに、お楽しみいただけるセットメニューをご用意いたしました。

(期間限定提供メニュー)

【東京都新島村】青ムロアジすり身とチーズの春巻き & 島焼酎セット

■青ムロアジすり身とチーズの春巻き & 島焼酎セット：1,350 円(税込)

春巻きの具は、青ムロアジのたたき(すり身)と、味噌で味付けした味噌漬チーズ。濃厚なコクと塩味が島焼酎によく合う一品です。付け合わせには、島特産の野菜「明日葉」を使ったナムルを添えました。焼酎は「地鉈 (じなた)」または「羽伏浦 (はぶしうら)」の2種類からお選びいただけます。新島・式根島の味覚をセットでお楽しみください。

■芋焼酎「地鉈 (じなた)」(3年かめ貯蔵)

式根島産の希少な「あめりか芋」を使用。長期熟成ならではの豊かな香りとやわらかな甘み、深みのある味わいが特徴です。

■麦焼酎「嶋自慢 羽伏浦 (はぶしうら)」

新島の景勝地・羽伏浦海岸をイメージした一本。すっきりとした香りと軽やかな口当たりで、料理の味を引き立てます。



■『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