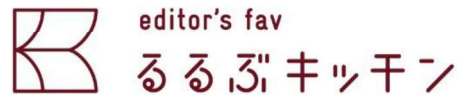


新宿駅徒歩3分『るるぶキッチン』が神奈川県とコラボレーション！
かながわの名産100選×るるぶキッチン「まるごと！神奈川県レストラン」を開催
2025年10月3日(金)からスタート！

かながわの名産100選協議会（事務局：公益社団法人神奈川県観光協会（神奈川県横浜市中区））と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、2025年10月3日(金)から10月31日(金)まで、かながわの名産100選を活用した料理の提供などを行う「まるごと！神奈川県レストラン」を開催します。



ランチタイムは7つのエリアごとに特色のある名産品をどんぶりまたはご飯に合わせた定食スタイルで、2週間ずつ計8品展開します。ディナータイムはランチメニューをアラカルトとして提供するほか、エリアの食材を組み合わせたおつまみメニュー、神奈川の日本酒やビールを提供。ランチタイム・ディナータイム・販促棚のタイアップ枠をすべて神奈川一色のフルジャックで展開いたします。

また店内では大漁旗や小田原提灯の展示、スカジャンの試着体験を実施。さらに、かながわの名産100選の食と体験が当たるガチャガチャなど、この秋おもわず神奈川に行ってみたくなる仕掛けが満載です。

かながわの名産100選×るるぶキッチン「まるごと！神奈川県レストラン」
※価格は税込です。

ランチメニュー 前半 (10/3(金)～10/16(木))

■足柄牛のすき煮定食【足柄】 2,000円

神奈川県ブランド牛『足柄牛』を甘辛なタレで煮込みました。
お好みで卵（100円）につけてどうぞ。



■ふわふわデミグラスオムライス定食【相模湖・相模川流域】 1,400円

卵をたっぷり使ったデミグラスオムライスです。
チキンライスの中には隠しチーズが入っています。



■まご茶漬けと籠清の蒲鉾定食【箱根】 1,250円

優しい旨味が染みる熱々の白出汁がアジとの相性抜群です。
籠清の蒲鉾も一緒にお楽しみください。



■三崎のまぐろの3種食べ比べ丼【三浦半島】 1,600円

三崎のまぐろの赤身、中落、頭身（頭肉）を使って3種食べ比べ丼にしました。



ランチメニュー 後半 (10/17(金)~10/31(金))

■厚木のとん漬け定食【丹沢大山】 1,400円

厚木の豚の味噌漬けで有名な『肉の田口』のタレを使ったるるぶキッチン特製のとん漬けです。甘辛い味噌の味がポイントです。



■湘南しらす丼【湘南】 1,600円

たっぷりの釜揚げしらすにパリパリのたたみいわしを添えてご提供します。



■野菜たっぷり醤油サンマーメン

四五六菜館点心と慶のキムチ【横浜・川崎】 1,250円

豚肉やきくらげなど6種類の食材で作ったあんをたっぷりかけました。ボリュームがありながらもあっさり食べられる醤油味に仕上がっています。



■大山豆腐のピリ辛麻婆豆腐ときゃらぶき定食【丹沢大山】 1,400円

あっさりとした『大山のとうふ』をコクのある肉味噌とあわせました。『岩井のゴマ辣油』をかけて、好みの辛さに調整できます。大山のふきを甘辛く煮た、きゃらぶきも一緒にお楽しみください。



★すべてのランチメニューに『選べる神奈川銘菓』が付きます。



※上記、ランチメニューで提供するメニューは、
ディナーメニューのアラカルトとしてもご提供いたします。

ディナーメニュー (抜粋)

■「おつけもの慶キムチ」の大山豆腐冷ややっこ

【横浜・川崎】×【丹沢大山】580円

『大山のとうふ』に『おつけもの慶キムチ』を代表する白菜キムチを乗せました。仕上げに『岩井の胡麻油』をかけて提供します。



■きゃらぶきポテトサラダ【丹沢大山】 890円

ふきを甘辛く煮た『大山のきゃらぶき』をポテトサラダと和えました。



■四五六菜館 点心3種食べ比べ【横浜・川崎】 680円

小籠包、シュウマイ、エビシュウマイを食べ比べできるお得なセットです。



■神奈川3種盛り晩酌セット

【横浜・川崎】×【三浦半島】×【丹沢大山】1,500円

神奈川メニューおすすめの3品とお好きなドリンクを楽しめる、お酒好きなあなたにピッタリな晩酌セットです。



■三崎のまぐろのセビーチェ

湘南ゴールドドレッシング【三浦半島】×【湘南】 980円

三崎のまぐろを野菜やグレープフルーツと和え、さっぱりと仕上げました。湘南ゴールドドレッシングがさらに爽やかさを引き出します。



■三崎のまぐろの蕎麦 竜田揚げ【三浦半島】 680円

三崎のまぐろの蕎麦（血合い）を醤油につけ込んで竜田揚げにしました。お好みですだちをかけてどうぞ。



■籠清 蒲鉾3種食べ比べ【箱根】 830円

スタンダードな蒲鉾から、揚げ、グチ100%の特選蒲鉾の3種を食べ比べできる籠清蒲鉾セットです。



■三崎のまぐろ 5種盛り食べ比べ【三浦半島】 2,180円

三崎のまぐろの3部位を食べ方を変え5種盛りでご提供します。
(赤身、炙り赤身、中落ネギトロ、頭身、頭身炙り)



■ポテチパンのブルスケッタ【三浦半島】 580円

横須賀名物『ポテチパン』をブルスケッタで再現！
シャキシャキ野菜とポテトチップスのカリカリ食感がクセになる美味しさです。



■クリームチーズキムチ【横浜・川崎】 890円

こだわりの国産クリームチーズを『おつけもの慶キムチ』の素で漬け込みました。クラッカーに乗せてお召し上がりください。



■愛川のたまごプリン【丹沢大山】 680円

『卵菓屋』の卵を贅沢に使用したなめらかプリンに、濃厚な生キャラメルをたっぷりかけました。



※今回の限定メニューから7品をピックアップした
「まるごと！神奈川コース」（お1人様5,000円）もご用意しております。

『かながわの名産100選』について

1985年から続く歴史の中で、豊かな自然が育んだ農林水産品、地元で長く愛される加工食品や工芸品の中から選定された珠玉の逸品リスト。2019年に観光客のニーズの変化やインバウンド等を意識して新たな「かながわの名産100選」を選定しました。現在、農林水産品33品目、加工食品56品目、工芸品11品目の計100品目が選定されています。

かながわの名産100選一覧：<https://www.kanagawa-kankou.or.jp/features/goods100>

『editor's fav るるぶキッチン』店舗概要

『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。

<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

<営業時間>

ランチタイム 11時30分～14時30分（14時00分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 ブランド戦略室
メール：pr-team@rurubu.ne.jp