

【北陸新幹線 福井・敦賀開業まで約2か月】

今が旬！冬の味覚の王様ともいわれる越前がにや、新鮮でもっちりとした肉質のふくいサーモンなど 福井のブランド水産物を含む7種の食材を使った、贅沢な期間限定メニューが18ショップ21種類登場 初開催！ルミネ新宿3館「福井 FOOD FAIR」

期間：2024年1月9日（火）～1月31日（水）

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）が運営するルミネ新宿・ルミネエスト新宿・ニューマン新宿では、1月9日（火）より福井県の食材を使った期間限定のメニューをご提供する「福井 FOOD FAIR」を開催いたします。

今回の企画は、2024年3月16日（土）の北陸新幹線福井・敦賀開業で注目を集める福井県とのコラボレーション企画です。福井県には多くのブランド食材があります。今回は、越前がに・せいこがに・ふくいサーモン・敦賀真鯛・ふくい甘えびといったブランド水産物を中心に全7種の福井県産の食材を使用して、ルミネ新宿3館の18ショップが期間限定のメニューを21種類開発しています。日本海の豊かな漁場を有する福井県だからこそ美味しい福井の水産物を使った「福」をよぶ特別なメニューです。



■ 開催概要

[タイトル] 福井 FOOD FAIR

[期間] 2024年1月9日（火）～ 1月31日（水）

[場所] ルミネ新宿・ルミネエスト新宿・ニューマン新宿

[URL] ルミネ新宿： https://www.lumine.ne.jp/pdf/fukuifoodfair_shinjuku.pdfルミネエスト新宿： https://www.lumine.ne.jp/pdf/fukuifoodfair_est.pdfニューマン新宿： https://www.lumine.ne.jp/pdf/fukuifoodfair_newomanshinjuku.pdf

[参加ショップ]

ルミネ新宿：華菜樓/マンゴツリーカフェ/ハンドベイクス/ラ・メゾン アンソレイユターブル/大かまど飯 寅福

ルミネエスト新宿：ラ・プティ・メルスリー/Kamakura Pasta Fresca/めん、色いろ。いつでも、おやつ。/ABC canteen/オチョボハン/ビタースイーツ・ビュッフェ

ニューマン新宿：LE PAIN de Joël Robuchon/tavern on S <és>/PAUL/すし屋のはなれ、/800° DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA/GARDEN HOUSE/ROSEMARY'S TOKYO

使用食材 一部紹介

・越前がに

「越前がに」は、福井県内の港に水揚げされたズワイガニで、脚には産地を証明する黄色いタグが付けられています。脚には身が詰まり、旨みが凝縮。ぷりぷりの甘い身の奥深いおいしさは、まさに“冬の味覚の王者”。一度食べたら忘れられないと多くの食通を虜にしています。



・せいこがに

「せいこがに」とは、越前がにのメスのことです。特徴はお腹の中の外子と呼ばれる受精卵。プチプチとした触感が美味です。また、内子と呼ばれる濃い橙色の卵巣は、「赤いダイヤ」とも呼ばれる珍味です。



・ふくいサーモン

福井県で育てられたトラウトサーモン（ニジマス）は、「ふくいサーモン」と呼ばれています。低水温で水質が良く、養殖に適した県内の沿岸4ヶ所で、稚魚から徹底した管理のもとで育て上げ、新鮮で安心・安全なふくいサーモンを出荷しています。上品な脂ののりと豊かな旨味、もっちりとした肉質が自慢です。



・敦賀真鯛

「敦賀真鯛」とは福井県内で養殖されている最高ランクの真鯛です。冬の日本海という過酷な環境下で養殖されている敦賀真鯛は、急激な水温変化にも耐え抜く強い生命力を持っています。また、カニ殻など栄養価の高い飼料を与えており、身質、魚体の色味、脂の乗りが非常に良く、歯応え、歯触りの良さと、さっぱりとした味わいが特徴です。



福井 FOOD FAIR 限定メニュー（一部抜粋）

使用食材：越前がに・紅ずわいがに

ニュウマン新宿 1F

LE PAIN de Joël Robuchon
「紅ずわいがにと百合根のキッシュ」

・価格：660円（税込）
「紅ずわいがに」とカニみそを旬の百合根と一緒にキッシュに仕上げました。カニの濃厚な味わいと百合根のやさしい味わいをお楽しみいただけます。



紅ずわいがに

ルミネエスト新宿 7F

めん、色いろ。いつでも、おやつ。
「越前がにのクリームグラタンうどん」

・価格：1,890円(税込)
蟹の旨みが効いたグラタンうどんに冬野菜を加え、越前がにの足を大胆に合わせました。



越前がに

使用食材：せいこがに・モチエビ

ニュウマン新宿 2F エキソト

800° DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA
「"せいこがに"とソフトシェルシュリンプのビスククリームPizza」

・価格：4,200円（税込）
せいこがに1杯分の甲羅盛りと殻ごと食べられる"もちえび"を贅沢にトッピング。身の甘みと濃厚なミソを一度に楽しめる、特別な1枚。



せいこがに・モチエビ

ルミネ新宿 ルミネ1 7F

mango tree cafe
「せいこがにの玉子カレー炒め」

・価格：1,780円（税込）
タイで人気の"プーパッポンカレー"。越前がにの旨みを玉子とカレー粉で閉じ込めた一品は、ジャスミンライス(別売)との相性もぴったり。



せいこがに

使用食材：ふくいサーモン

ルミネエスト新宿 2F

ラ・プティ・メルスリー
「ふくいサーモンのムニエル キッシュと有機野菜のデリプレート」

・価格：1,780円(税込)
福井の自然豊かな漁場で育ったサーモンを活々処理し鮮度の良い状態で仕入れました。濃厚なバターソースと一緒に召し上がってください。



ふくいサーモン

ルミネ新宿 ルミネ2 5F

ラ・メゾン アンソレイユテーブル
「ふくいサーモンとマッシュルームのビスクソースフェットチーネ」

・価格：1,780円（税込）
福井の自然豊かな漁場で育ったサーモンを、ジューシーなマッシュルームをソテーし濃厚なビスクソースと合わせて。



ふくいサーモン

福井 FOOD FAIR 限定メニュー（一部抜粋）

使用食材：敦賀真鯛

ニューマン新宿 4F

GARDEN HOUSE

「敦賀真鯛のポワレ サルサヴェルデ」

・価格：2,900円（税込）

敦賀の真鯛を皮は香ばしく、身をふわっと柔らかくに仕上げた1品です。
爽やかなハーブソースのサルサヴェルデと合わせてご堪能ください。

敦賀真鯛



ルミネ新宿 ルミネ1 7F

華菜樓

「福井県敦賀産 真鯛の蒸し物 華菜樓特製オリジナル醤油」

・価格：1,880円（税込）

福井県敦賀産の真鯛を使用し、葱と生姜の香りで丁寧に味付けし、
オリジナル醤油で仕上げました。

敦賀真鯛



ルミネエスト新宿 8F

オチヨボハン

「敦賀真鯛の抹茶出汁もなか茶漬け」

・価格：1,200円(税込)

かわいい最中に乗った敦賀真鯛を白ごま味噌を塗って香ばしく炙った
焼きおにぎりに乗せ、抹茶の香り良いお出汁でお召し上がりください。

敦賀真鯛



使用食材：ふくい甘えび

ニューマン新宿 2F エキナカ

すし屋のはなれ、

「かにいくらと福井の恵みの甘えび丼」

・価格：1,400円（税込）
人気のかにいくら丼に福井県の
恵みである甘えびを追加し、
更に贅沢で豪華な海鮮丼に
しました。

ふくい甘えび



ルミネエスト新宿 7F

Kamakura Pasta Fresca

福井県産甘えびとアボカドのうにクリームパスタ

・価格：1,749円(税込)
濃厚な甘えびをふんだんに
乗せたらうにクリームソースの
贅沢パスタをご賞味ください。

ふくい甘えび



越前和紙のガラス装飾

800°DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA では、
和紙ソムリエとして越前和紙の文化や歴史の魅力を
国内外に発信し続けている杉原吉直氏と
伝統工芸士である長田和也氏が繰り出す技法「飛龍」を用いた
ダイナミックな和紙アートをガラス面に装飾します。



左：長田和也氏
右：杉原吉直氏

【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：03-5334-0550