

メロンの旬到来！史上最大27店舗のメロンフェアを新宿で開催
日本一のメロン産地「茨城県銚田市産メロン」を贅沢に使用！
パフェやタルト、シェイクやかき氷やメロンソーダまで！多彩な限定メニューが登場
新宿エリアのルミネ・ニューマンで「ほこたメロンフェア」開催

期間：5月26日(月)～6月15日(日)

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）は、「LUMINE AGRI PROJECT」の取り組みとして、ルミネ新宿、ルミネエスト新宿、ニューマン新宿にて、茨城県銚田市産のメロンを使ったメニューを展開する「ほこたメロンフェア」を5月26日(月)～6月15日(日)の期間で開催いたします。

茨城県銚田市は産出額日本一のメロン産地です。ルミネにて実施するメロンフェアとしては史上最大の27店舗が、旬のメロンを使った多彩な限定メニューを提供します。

銚田市から産地直送するメロン「イバラキング」（青肉メロン）＆「クインシー」（赤肉メロン）を使用した期間限定のメロンスイーツや料理をお楽しみください！全てのメニューは下記詳細にてご覧いただけます。

詳細 https://pictona.lumine.ne.jp/scc-admin/asset/lumine/000061/000061/hokota_melon_2025.pdf



銚田市産メロンとは

茨城県銚田市は産出額日本一のメロン産地です。温暖な気候と肥沃な土壌が育む甘み、香りは一級品。

『イバラキング』は、茨城県オリジナル品種のメロン。さわやかな甘さと、肉厚でなめらかな口当たり、きめ細やかでジューシーな果肉が魅力。

『クインシー』は、美しいオレンジ色の果肉が特長で、まろやかな甘みとなめらかな舌触りが楽しめます。



概要

[タイトル] **ほこたメロンフェア**
 [期間] **5月26日(月)～6月15日(日)**
 [場所] ルミネ新宿/ルミネエスト新宿/ニューマン新宿
 [対象ショップ] 27店舗

※内容は予告なく変更となる場合がございます。

※一部商品については数量限定の場合もございます。完売の際はご容赦ください。

■ルミネのネット通販「アイルミネ」でも銚田のメロンが登場！

アイルミネ内の「LUMINE AGRI SHOP」では期間限定で、銚田市のイバラキングメロンをお届けします！

LUMINE AGRI SHOP： <https://i.lumine.jp/shops/941/>

販売期間：5月26日(月)～6月4日(水) ※予定※

■「LUMINE AGRI PROJECT」とは

「LUMINE AGRI PROJECT」は、都会と畑を結びながら、食の出会いと学びの機会をつくっていく、ルミネの農業プロジェクトです。首都圏で暮らす生活者が、食の奥深さや多様性、自身の健康と向き合うことで、日々の暮らしを心豊かにすごせるような取り組みを行っています。



■ ルミネ新宿

Afternoon Tea LOVE&TABLE (ルミネ新宿ルミネ1 4F)	plant more (ルミネ新宿ルミネ1 6F)
「苺と銚田産メロンのミルクレープ」 2,068円（税込）/お茶付 ※展開期間：5月26日(月)～6月11日(水)まで※ 苺と銚田産メロンを贅沢に使用し、ホワイトラム入りのホイップクリームと店内で焼き上げたクレープ生地を丁寧に重ねました。 	「スペシャルメロンサンデー」 1,300円（税込） 青肉のカットメロン＆赤肉メロンのソースで飾り付けたご褒美パフェ。豆乳カスタードやアーモンドミルクソフトなど幾重にも交わり合うハーモニーを楽しんで。 
uRn.chAi&TeA (ルミネ新宿ルミネ1 6F)	大かまど飯 寅福 (ルミネ新宿ルミネ1 7F)
「メロンスパイスソーダ」 650円（税込） 自家製スパイスシロップとメロン果汁を炭酸で割ったソーダは、飲み口がさっぱり爽快。スパイスやハーブの奥深い風味と、メロンの香りが意外にベストマッチ！ 	「凍結ほこたクリームソーダ」 840円（税込） シャリッと凍らせたほこた産メロンがたゆたう、初夏の色彩に満ちたメロンソーダです。 
マルトメ・ザ・ジュサリー パフェテリア (ルミネ新宿ルミネ1 B2)	eimy sandwich (ルミネ新宿ルミネ1 B2)
「ほこた赤肉メロンパフェ」 2,398円（税込） ※イトインのみ 「ほこた赤肉メロンクレープ」 【テイクアウト】1,339円（税込） 【イトイン】1,364円（税込） 甘くてジューシーな赤肉メロンをふんだんに使用した贅沢なデザートです！ 	「2種のメロンフルーツサンド ～イバラキング×クインシーメロン～」 670円（税込） 頬張るごとに、青肉メロンと赤肉メロンが交互に味わえる喜び。こだわりのふわもち食パンと、すっきりした甘さの生クリームがマッチした至福の一品。 
ハンド バイクス (ルミネ新宿ルミネ2 3F)	
「銚田産メロンのタルト」 1,280円（税込） タルトの中にカスタードを敷き詰め、ホイップクリーム＆ココロメロンを飾り付けました。おいしいものがギュッと詰まった宝石箱のように美しいひと皿。 	

■ ルミネエスト新宿

ラ・プティ・メルスリー (ルミネエスト新宿 2F)	パエリアン ピーシーズ (ルミネエスト新宿 7F)
「銚田メロンのショートケーキ」 1,420円/ピース（税込） ふんわり焼き上げたスポンジにジューシーな銚田メロンをサンドしました。グレープフルーツのウォッカが香るシロップがアクセント。 	「贅沢ほこたメロンアラモード」 1,300円（税込） 銚田メロンの甘さが引き立つ、贅沢なプリンアラモード。クリーミーなプリンと甘いメロンアイスが織りなす、至福のひとつときをお楽しみください。 

■ ルミネエスト新宿

鎌倉パスタFresca (ルミネエスト新宿 7F)

「銚田市産メロンパフェ」 1,100円 (税込)

上品な香り、さっぱりした甘さ、
きめ細やかでジューシーな果肉が
たまらない、限定パフェ登場！



馬馬虎虎 (ルミネエスト新宿 7F)

「杏仁豆腐とイバラキングの出会い」 850円 (税込)

丸くくりぬいたメロンの下には、絹のようにつ
るやかな杏仁豆腐。甘さ控えめに仕立てた
杏仁がメロンの甘味を引き立てて、
最後のひと口までメロンを感じられます。



A B Cキャンティーン (ルミネエスト新宿 7F)

「ほこた産メロンシェイク」 980円 (税込)

メロンソースにバナナとバニラアイスを
ミキシング。トッピングの赤肉メロンソースや、
グラスの底のメロンゼリーを混ぜていただくと
味の変化も楽しめます。



めん、色いろ。いつでも、おやつ。 (ルミネエスト新宿 7F)

「銚田産クインシーメロンと ヨーグルトアイスのパフェ」 1,320円 (税込)

Drink Buffet Set 1,670円 (税込)

赤肉メロンにヨーグルトアイスの程よい
酸味が溶け合うパフェ。クランチのザクザク
食感も香ばしく、仕上げにかけたメロン
シロップで、メロンの風味がさらにアップ！



チーズ&ドリア. スイーツ (ルミネエスト新宿 7F)

「ほこたメロンの飲むチーズケーキ」 759円 (税込) 「ほこたメロンのチーズソフトパフェ」 869円 (税込)

・飲むチーズケーキ：チーズのコクとヨーグルト
の爽やかさがおいしい「飲むチーズケーキ」。フ
レッシュメロンと一緒に味わえるのは今だけ！
・パフェ：2種類のメロンを贅沢に使用したパ
フェです。ほこたメロンの甘み、香りと濃厚な
チーズソフトの相性をお楽しみください。



モクオラディキシーダイナー (ルミネエスト新宿 8F)

「メロンゼリー & パンナコッタ」 700円 (税込)

グラスたっぷりに盛り付けられたのは、
メロンの果汁入りゼリーとパンナコッタ。
個々に食べても混ぜてもおいしい、
元気いっぱい夏色スイーツ。



オチョボハン (ルミネエスト新宿 8F)

「メロンジュレのミルクプリン」 850円 (税込)

ミルクプリンにメロンの果肉たっぷりの
ジュレで覆いました。プルプルの
ミルクプリンのなめらかな口どけと、
トロトロのジュレが相性抜群！



クムコーヒー (ルミネエスト新宿 8F)

「生メロンシェイク」 各900円 (税込)

ミルクのまろやかさが調和した、
なめらかな喉越しのメロンシェイクに、
メロンをうれしいくらい盛り付け。
青肉メロン・赤肉メロンから
お好みをどうぞ。



■ ルミネエスト新宿

ナナズグリーンティー (ルミネエスト新宿 8F)	ナナティーアンドツツミ (ルミネエスト新宿 B1)
「フレッシュメロンフローズン」 830円 (税込) フレッシュな銚田産メロンをふんだんに使用し、爽やかな青肉メロンと濃厚な赤肉メロンを組み合わせた贅沢なドリンク。 	「メロンムースのマドレーヌ」 750円 (税込) 「メロンのグラニテソーダフロート」 950円 (税込) ・マドレーヌ：ふんわりと焼き上げたマドレーヌ生地を、口当たりの柔らかなメロンのムースでカバーしました。メロン模様のホワイトチョコが味のアクセント。 ・ソーダフロート：メロン果汁のみでグラニテを作り、ソーダと合わせた大人のメロンソーダ。まずは炭酸の清々しさにひと息、その後はアイスを絡めてクリーミーな味わいを楽しんで。  

■ ニュウマン新宿

サナギ新宿 (ニュウマン新宿 1F 高架下)	QBG Lady Bear (ニュウマン新宿 2F エキナカ)
「ほこたメロンのGoHoBiボウルパフェ」 1,980円 (税込) いばらきメロンの王様・ほこた産イバラキングを器に見立て、アイスシュー、赤肉メロンのシャーベット、ワッフル、ふわふわホイップクリームでデコレーション。 	「ほこたメロンジュレ」 720円 (税込) 茨城県産メロンを贅沢に2種類使用した一品。香り豊かなブランマンジェととろける味わいをお楽しみください。 
800° DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA (ニュウマン新宿 2F エキソト)	LUMINE AGRI SHOP (ニュウマン新宿 2F エキナカ)
「半カットメロン (カットメロン) ~フロマーージュブランソフトとレモネードソルベ~」 1,600円 (税込) 半分にカットしたメロンにシャーベット状にしたオートミールレモネードを添え当店オリジナルのフロマーージュソフトクリームをトッピング。 	「銚田産カットメロン」 大カップ680円、小カップ480円 (税込) フレッシュでジューシーな旬の銚田産メロンを気軽に召し上がれる一口サイズにしました！ 
サンドイッチハウス メルヘン (ニュウマン新宿 2F エキナカ)	ペトリコール ベーカリー&カフェ (ニュウマン新宿 2F エキナカ)
「銚田市産2種のメロン生クリーム」 864円 (税込) 豪快サイズの青肉メロンと赤肉メロンを使用した、ジューシーさ満点のフルーツサンド。端までメロンとクリームがみっちり入っているのがうれしい！ 	「ほこたメロンのクリームサンド」 【テイクアウト】637円 (税込) 【イートイン】649円 (税込) 「ほこたメロンシェイク」 【テイクアウト】853円 (税込) 【イートイン】869円 (税込) ・シェイク：赤肉メロンの華やかな果汁感とミルクのまろやかさが調和したなめらかな喉越しのメロンシェイクです。 ・クリームサンド：サクサクのクッキー生地をのせて焼き上げたメロンパンに甘いメロンの果肉とたっぷりのホイップクリームを贅沢にサンドしました。  
GARDEN HOUSE (ニュウマン新宿 4F)	
「クインシー&エルダーフラワーティースムージー」 1,000円 (税込) 赤肉メロンに、軽やかな風味のエルダーフラワーシロップとアールグレイティーを合わせてブレンド。ほんのり感じる紅茶の香りは、ちょっぴり大人なティースト。 	

[各館URL]

ルミネ新宿：<https://www.lumine.ne.jp/shinjuku/>

ルミネエスト新宿：<https://www.lumine.ne.jp/est/>

ニューマン新宿：<https://www.newoman.jp/shinjuku/>

LUMINE AGRI MARCHÉ <https://www.lumine.ne.jp/agri/>

LUMINE AGRI MARCHÉ公式Instagram：@lumine_agrimarche

LUMINE AGRI MARCHÉ公式Facebook：<https://www.facebook.com/lumineagri/>

【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 Tel. 03-5334-0550