

**11/20(木)出荷解禁 「ル レクチエ」のブランド定着・消費拡大を図るため
首都圏のホテルや飲食店、百貨店等とタイアップしたPRを実施します**

～ 解禁日当日は、上越新幹線「はこビュン」を使って首都圏へ ～

県推進ブランド品目の一つである「ル レクチエ」について、首都圏への一層の発信、ブランド定着・消費拡大を図るため、出荷時期に合わせて下記の取組を実施します。

記

1 出荷解禁日の販売・PR（11/20（木））

JR 東日本による列車荷物輸送サービス「はこビュン」を使い都内各店舗へ輸送し、即日販売します（新潟駅新幹線ホーム上で作業を公開）。

＜販売店舗＞ 「THE NIIGATA」（中央区）、「新宿高島屋」（渋谷区）

＜販売期間＞ 11月20日（木）～12月中旬まで

2 「ル レクチエ カクテルプロモーション in 銀座」の開催（11/20（木）から12月上旬）

銀座エリアでル レクチエと県産ジンを使用したカクテルを提供します。

＜提供店舗＞ 銀座エリアのバー30店舗程度

3 都内飲食店パティシエ・料理人向け「ル レクチエ勉強会」の開催（12/2（火））

都内のパティシエ・料理人10人程度を対象に、試作や試食を通じてル レクチエの魅力を直接伝える勉強会を開催します。

＜会場＞ RYOZAN PARK GRAND（豊島区）

4 首都圏飲食店でオリジナルメニューを提供（12/5（金）から18（木）まで）

期間中、ル レクチエを使用したメニューを提供するとともに、各店オリジナル特典と連動したSNSキャンペーンを実施します。

＜提供店舗＞ SHIBUYA CHEESE STAND（渋谷区）、Constellation.（横浜市）

5 「プレミアムアフタヌーンティ」の開催（12/14（日）、15（月）、17（水））

総料理長・石原 雅弘 氏によるル レクチエメニュー（テーマ：原産地フランスと新潟のマリアージュ）をワインとのペアリングで提供するとともに、ル レクチエの魅力を語るトークショーなどを開催します。

＜会場＞ Tokyo Station Hotel（千代田区）

※ イベントの詳細は、別紙をご覧ください。

※ 取材をご希望の方は、別紙取材申込書に記入のうえ、窓口の㈱ジェイアール東日本企画へお申し込みください。

本件に関する問い合わせ先
販売戦略班（園芸品目担当）神田、太刀川
（直通）025-280-5305 （内線）2949

ル レクチエPRの取組み詳細と報道公開スケジュール

□ 11月20日(木) 銀座・新潟情報館 THE NIIGATAでの販売・PR

ル レクチエの出荷解禁日に、新潟から首都圏へ、列車荷物輸送「はこビュン」を活用し、ル レクチエを運びます。ル レクチエは、「銀座・新潟情報館THE NIIGATA」、「新宿高島屋」にて即日販売いたします。

<実施概要>

- ・日時 2025年11月20日(木) 新潟駅での取材、報道公開： 9:00～
「THE NIIGATA」、「新宿高島屋」での販売： 13:00～
- ・輸送列車 新潟駅 9：30 発（とき314号）
- ・当日のスケジュール
 - 9:00 新潟県担当者取材（15分間）
 - 9:15 はこビュン荷物ホームに到着 ⇒ 写真撮影
 - 9:20 新幹線へ積込み開始
 - 9:30 新潟駅発 関係者見送り
- 13:00より、「THE NIIGATA」、「新宿高島屋」にて販売スタート



※写真はイメージです

□ 11月20日(木)～12月上旬 ル レクチエ カクテル プロモーション in 銀座

新潟県産ル レクチエと、久保田の銘柄で有名な新潟の朝日酒造が醸造するKUBOTA GINでつくるオリジナルカクテルを銀座エリアのオーセンティックバー約30店舗で期間限定にて提供します。ル レクチエの芳醇な甘みと、KUBOTA GINとのコラボレーションをお楽しみいただけます。

<実施期間>

- ・11月20日(木)～12月上旬

※各店舗ごとに材料がなくなり次第終了となります。



□ 12月2日(火) 都内飲食店パティシエ・料理人向け「ル レクチエ」勉強会

新潟県が誇るル レクチエの魅力をメニュー開発するパティシエ・料理人などに直接伝える場を設けます。講師に「Occitanial（オクシタニアル）」のオーナーパティシエ・中山和大氏を迎え、ミシュラン掲載レストランのシェフ、有名レストランで修業中の若手パティシエ、フードクリエイターなど、今後活躍が期待される方々を幅広く招致します。

<実施概要（予定）>

- ・日時 2025年12月2日(火)14:30～16:30
- ・会場 豊島区巢鴨1-9-1 グランド東邦ビル1F
「RYOZAN PARK GRAND」
- ・スケジュール 14:30 受付～趣旨説明
15:00～ 調理方法実演
16:00～ 意見交換
16:30頃 終了

<講師プロフィール> 中山 和大 氏 (なかやまかずひろ)

2012年に滋賀県「クラブハリエ」に入社し、2014年に東京・水天宮にオープンした「Occitanial」のシェフパティシエに就任した。国内外のコンテスト受賞歴も多く、菓子の世界大会「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」に日本代表として2度出場した。2025年に独立し、6月に「Occitanial」を受け継ぎ、日本橋浜町にオープンさせた。

□ 12月5日(金)～18日(木) 首都圏の飲食店にて、ル レクチエオリジナルメニューを提供

高級果実ル レクチエを日常の中でも知っていただくため、食に興味関心の高い若者に向け、首都圏の人気飲食店と連携し、ル レクチエを使用したオリジナルメニューを提供いたします。

<提供店舗>

- ・SHIBUYA CHEESE STAND（東京・渋谷）
- ・Constellation.（横浜・日本大通り）

メニュー提供にあわせてSNSキャンペーンを実施いたします。

上記2店舗以外にも新潟県のパートナーショップ制度提携店で、オリジナルメニューを提供予定です。

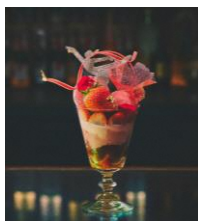
<実施期間>

- ・12月5日(金)～18日(木) ※パートナーショップ制度提携店は別途実施予定

◆SHIBUYA CHEESE STAND（東京都渋谷区神山町5-8）



◆Constellation.（神奈川県横浜市中区山下町73 アクティ横浜山下町2F）



※写真はイメージです

写真提供：各店舗様

フランスで生まれ、新潟の地で育まれ、受け継がれているル レクチエ。
ル レクチエを余すところなく使用した、東京ステーションホテル 総料理長 石原氏による
スペシャルメニューをご提供します。ワインや紅茶とのマリアージュもお楽しみいただきます。

<プラン概要>

日程： 12月14日(日)、15日(月)、17日(水)

※各日30名様限定 2日前12時までの事前予約制

時間： 13:00 受付

15:30頃 終了予定

料金： 10,000円（消費税・サービス料込）※オンライン事前決済のみ

予約： 東京ステーションホテル 公式webサイトより予約受付中

https://www.tokystationhotel.jp/restaurants/atrium/#menu1_b3clop00000039ni



※写真はイメージです



写真提供：東京ステーションホテル

取材お申込み書

変更が発生した際は、お申込み頂いたメディア様のみにご連絡させていただきます。

11/18(火) 12時00分 迄にFAXまたはメールにてお申し込みください。

(株)ジェイアール東日本企画 新潟支社内 ルレクチエPR窓口

担当: 西川 nishikawa.hiroshi@jeki.co.jp

FAX: 025-241-0950 お問合せ連絡先: 025-247-7000 (平日10時~17時30分)

公開箇所		希望箇所にレ点をお付けください
11/20 新潟駅/新幹線ホーム上	新潟駅ホーム	☐
11/20 銀座・新潟情報館THE NIIGATA	1F売場	☐
11/20 新宿高島屋	B1F果実売場	☐
11/20~ ルレクチエカクテルプロモーション in 銀座	-	☐

うまいに、まっすぐ。新潟県「ルレクチエ」PR事業について

媒体名			
御社名			
ご住所			
代表電話番号		FAX番号	
種目	☐ 新聞 ☐ ラジオ ☐ TV ☐ MZ・FP(情報誌) ☐ 地域紙 ☐ WEBメディア ☐ その他		
OAまたは、記事の発行予定日	☐ 2025年 月 日 ☐ 未定		
ご担当者名		一行人数	名
ご担当者 携帯電話番号		ご担当者 メールアドレス	

その他PRイベント・施策の取材につきましては、別途お問合せください。(上記申込先へご連絡ください)

12/2 都内飲食店パティシエ・料理人向け勉強会	都内会場(巣鴨)
12/5~18 首都圏飲食店(2店舗)	渋谷区、横浜市
12/14、15、17 東京ステーションホテル	アトリウム

画像等掲載素材のご支給について

■本資料掲載の写真素材をご希望のメディア様は、下記担当までメールにてご連絡をお願いいたします。

(株)ジェイアール東日本企画 新潟支社 担当:西川 nishikawa.hiroshi@jeki.co.jp