

## ルミネ通信

2019.11.28

## 「ルミネ通信」をお届けします。 ルミネの様々なライフバリュー提案活動のご紹介

株式会社ルミネ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：森本雄司）は、日頃より、Life Value Presenterとして、ファッションショッピングだけにとどまらず、毎日の生活をより豊かにするライフバリューをお客さまに提案するため、様々な活動に取り組んでおります。これらのルミネならではのライフバリュー提案の取り組みについて、3か月に1度、シーズンごとに、「ルミネ通信」というかたちでお届けさせていただきたいと思っております。

今回のルミネ通信では、ルミネ直営の食にまつわる下記4つのショップを中心に、詳しくご紹介させていただきます。

- ◆「800° DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA」・・・冬限定メニューをご紹介
- ◆「The Meadow」・・・新カクテル、クリスマス限定カクテル登場！
- ◆「えんなり」・・・冬のほめられ手土産をご紹介
- ◆「ルミネアグリマルシェ」・・・インターネット通販を開始！

### 800° DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA 冬の新メニュー登場

「WELLNESS WINTER」をテーマに限定メニュー＆トッピングが登場！

ルミネ直営レストランの、LA 発人気のカスタマイズ型本格ピッツェリア「800°DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA（800°ディグリーズ ナポリタン ピッツェリア）」に、冬限定メニューとトッピングが登場します。

“WELLNESS WINTER”をテーマに、体にも心にも嬉しい、旬を迎えた季節の食材に注目しました。大事な人たちと賑やかに楽しめる温かい空間で 800° DEGREES ならではの「WELLNESS WINTER」をお楽しみください。

#### ● SEASONAL PIZZA & TOPPINGS

##### 【限定ピッツァ① 牛肉の赤ワイン煮込みピッツァ（税別 2,000 円）】

じっくり煮込んだ牛肉と人気トッピングのペパロンチーノブロッコリーやキノコローストを組み合わせた期間限定ピッツァ。

<こだわり食材>

牛肉の赤ワイン煮込み・・・赤ワインとデミグラスソースで柔らかく煮込みました。

クリームベース・・・・・・・・・・ビーフシチューとクリームシチューを同時に楽しめる贅沢感。

ルッコラセルパチコ・・・・・・・・・・通常のルッコラより香りが高く、煮込みやクリームに味のアクセントと彩りを加えてくれます。



##### ★クリスマスセット

##### <牛肉の赤ワイン煮込みピッツァ+クリスマスカクテル（税別 2,200 円）>

\* 12月1日（日）～12月25日（水）

シーズナルピッツァとクリスマス期間限定のカクテル or ドリンクのセット。

白ワインベースのカクテルやジンジャーエールベースのドリンクに

ベリーやザクロで爽やかに仕上げました。

##### 【限定ピッツァ② 寒ブリと冬大根のピッツァ（税別 2,200 円）】



脂ののった寒ブリと香り豊かな根菜がマッチした、旬を感じられるピッツァ。

<こだわり食材>

寒ブリ・・・新鮮なブリを根菜に合う特製のソースでマリネし、焼き上げました。

根菜・・・冬大根をはじめ、レンコンや紫人参など香りとバランスを追求しました。

柚子・バルサミコ・・・口に入れた時にほんのり爽やかな香りが広がります。

### 【シーズナルトッピング】

この季節ならではのシーズナルトッピングとして、「根菜 (ROOT VEGETABLE)」、「ひよこ豆 (GARBANZO)」、「酒かす (SAKE LEES)」が期間限定で登場！

- ・根菜 (ROOT VEGETABLE) : 冬大根、加賀れんこん、青森ごぼう、紫人参など、根菜の美味しい各産地から素材の香りと歯ごたえの良い4種類をラインナップ
- ・ひよこ豆 (GARBANZO) : 高たんぱく、食物繊維も豊富なひよこ豆から作るヘルシーコロッケ「アラフェル」を一口大にしたトッピング。
- ・酒かす (SAKE LEES) : 高たんぱくでビタミンも豊富なことから、その美容効果にも注目されている酒かすを、グラタン風ソースとからめたトッピング。香ばしい焼き上がりに。

### ● SEASONAL DRINK & DESSERT

800° DEGREESの看板メニューのオリジナルレモネードに、冬限定フレーバーが登場！人気のソフトクリームをベースにチーズシェイクが新登場！

#### 【GINGER LEMONADE (税別 480 円)】

寒さが厳しくなるこの季節。体の中からポカポカにしてくれるジンジャーが人気のレモネードになって登場。フレッシュな生姜をすりおろし、レモネードにたっぷり加えました。ぴりりと爽やかな辛さとレモンの爽やかさがマッチした冬限定のレモネード。

#### 【フロマーージュブランデザートシェイク (税別 880 円)】

2019年12月1日(日)～2020年2月29日(土)  
フレッシュなフロマーージュブランを使用した、800°DEGREESの人気のソフトクリームをベースにしたチーズシェイクが登場！さわやかなチーズのコクと旨み、上品な甘さで、デザートにピッタリのドリンクです。



### ● 東京国際フォーラム店限定のロティサリーチキンが各店で予約&受け取り可能に！

#### 【ROTISSERIE CHICKEN (税別 2,800 円)】



800°DEGREES オリジナルレモネードとスパイスで2日間マリネし、専用のロースターで香ばしく焼き上げたのち、華氏800度の薪窯で香ばしく仕上げた、やわらかくジューシーなロティサリーチキン。通常、東京国際フォーラム店のみでしか味わえない逸品ですが、クリスマスシーズンに限り、各店にて予約、受け取りが可能となります。

チキンに合せた下記3種のソースと、ローストポテトがついています。  
家族や恋人、友人が集まるパーティを華やかに彩ります。

- 〔3種のソース〕 香草ソース：イタリアンパセリ、タイム、バジルを使用したフンドヴォーベースのソース  
スリラチャソース：ピリ辛でホットなエスニックテイストのソース  
アンチョビガーリック：ガーリックの香りとアンチョビの塩味が効いたソース

〔予約方法〕 800°DEGREES 各店舗へ電話または店頭にてご予約

〔予約期間〕 12月15日(日)まで

〔受取日〕 12月20日(金) / 21日(土) / 22日(日) / 23日(月) / 24日(火) / 25日(水)  
の中のご希望日にご希望の店舗でお受取り可能。

### 「800° DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA」とは？ =====



本格ナポリピッツァをカウンターサービスでカジュアルに楽しめるLA発の人気ピッツェリアで、全世界で15店舗を展開。ルミネは、2015年に同ブランドの日本国内における店舗展開の独占契約を締結し、2016年に日本1号店としてニューマン新宿店、2017年に南青山店、2019年に東京国際フォーラム店を開業。5種類のベースピッツァ×約40種類のトッピングを自由にカスタマイズできるスタイルが特徴の注目店。

■ 公式 HP : <http://800degreespizza.jp>

■ 公式 instagram : 800degrees\_japan

#### ＜ニューマン新宿店＞

東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-24-55

ニューマン新宿 2F エキスト

営業時間：11：00～23：00

アクセス：JR 新宿駅甲州街道改札直結

#### ＜南青山店＞

東京都港区南青山 5-4-50

Gビル南青山 1階

営業時間：月・土 11：30～23：00 / 日・祝

11：30～22：00

アクセス：東京メトロ表参道駅 徒歩3分

#### ＜東京国際フォーラム店＞

東京都千代田区丸の内 3-5-1

東京国際フォーラム Bブロック 1階

営業時間：月・土 11：00～23：00 / 日・祝

11：00～22：00

アクセス：JR 有楽町駅 徒歩3分

## 注目のクラフトフード専門店 The Meadow 新カクテル登場！

### クリスマスカクテルお披露目イベントを開催！



クラフトフード専門店「The Meadow」は、2019年3月にルミネ新宿にオープンしました。こだわりの塩、チョコレート、ビターズ、生花を取り揃え、商品を通じて、人と人のつながり、産地や生産者の思い、ものづくり、環境、学びといったストーリーを体感できる場所を目指しています。

また、店内にあるテイクアウトバーカウンターでは、**新カクテルが2種登場するほか、クリスマス限定カクテルが登場**します！これを記念し、お披露目イベントも開催します。

#### ● NEW ALCOHOL DRINK

##### 【Gin & Tonic : ジンアンドトニック (税別 800 円)】

The Meadow を象徴するカクテル。ポートランドや日本等、世界各国のクラフトジンを週替わりでご提供。"FEVER-TREE"プレミアムトニックウォーターとの組み合わせも絶妙です。

##### 【Moscow Mule : モスコミュール (税別 800 円)】

スパイシーなジンジャービターズとフローラルなエルダーフラワーリキュールで華やかな香りをまとわせた冬のモスコミュールです。

The Meadow でおすすめのお酒とお塩で隠し味を加え、寒い季節にぴったりな大人っぽい飲み物に仕上げました。



Gin & Tonic



Moscow Mule

##### ★クリスマス限定カクテル

##### 【Deconstructed French75 : (ディコンストラクティッド フレンチ 75) (税別 900 円)】

The Meadow の故郷オレゴン州のオーガニックスパークリングワインの味わいを生かしたホリデーカクテル。7種類のぶどうのブレンドからなる様々なフルーツのフレーバーと爽やかな味わいをウオッカと共に繊細な泡に乗せてお楽しみ下さい。

\* 期間限定 : 11月29日(金) ~ 12月25日(水)



Deconstructed French75

#### ● クリスマス限定カクテルお披露目イベントを開催

店内テイクアウトバーカウンターに2種の新カクテルが登場します。

クリスマス限定カクテル「Deconstructed French75」のお披露目イベントとして、

**3日間限定の特別価格 500 円 (税抜)**にてご提供いたします！

〔日時〕 11月29日(金) 17:00~21:30

11月30日(土)、12月1日(日) 10:30~21:30

#### ● Meadow Christmas! スペシャルプレゼント!

12月2日(月)~25日(水)の期間、The Meadowにてお買い上げいただいたお客さまに、「**クリスマスチケッ**」をプレゼントいたします。**恵比寿の Bitters バー「BAR TRIAD」**にて、この「クリスマスチケッ」をご提示いただくと、**ウェルカムシャンパンをプレゼント**いたします。

〔期間〕 12月2日(月)~25日(水)

※チケッはなくなり次第終了となります。

※ウェルカムシャンパン引き換え期間は12月23日(月)~25日(水)となります。

※チケッ1枚につき、お二人様までとなります。



#### 「The Meadow」とは？

アメリカクラフトフード界の第一人者 Mark Bitterman (マーク・ビターマン) 氏が世界中を旅して集めたこだわりの食のセレクトショップで、ポートランドのほか、ニューヨークにも店舗を持つ、クラフトフード専門店です。産地や職人のこだわりのつまった塩やチョコレート・ワイン・ビターズ(リキュール)・花を中心に、ローカルなつながり、コミュニティを大切にするライフスタイルを提案しています。

〔営業時間〕平日 11:00 ~ 21:30、土日祝 10:30 ~ 21:30

〔場所〕ルミネ新宿 ルミネ2-1F (東京都新宿区新宿3-38-2)

〔URL〕 [https://www.lumine.ne.jp/the\\_meadow/](https://www.lumine.ne.jp/the_meadow/) [Instagram] [https://www.instagram.com/themeadow\\_jp](https://www.instagram.com/themeadow_jp)

# 和菓子のセレクトショップ「えんなり」特選おすすめの冬の手土産

年末年始、贈るあなたを格上げしてくれる和菓子セレクション



ルミネ直営の和菓子のセレクトショップ「えんなり」では、友人や家族などが集まる機会が増えるこの季節にぴったりな手土産を日本全国から厳選してご紹介します。今回は、江戸時代から続く岐阜県のお菓子老舗「御菓子つちや」、北海道産のお米を使用した北海道の「サムライ煎兵衛」、愛知の「菓匠 花桔梗」のアイテムをご紹介します。

## ●御菓子つちや（岐阜県）

2020年1月15日（水）まで

江戸時代宝暦5年の創業以来、菓子作り一筋の老舗。自社で干し柿作りから行っている「柿羊羹」など、自然味を活かした和菓子で、本物の味わいを届けたいと思いを込めて菓子作りをしています。



### 【みずのいろ（税込 1,296 円）】

御菓子つちやは、“水の都”とも称されるほどに清らかな水が湧き出る大垣市にあります。「みずのいろ」はその水を写し取ったかのような静謐な美しさで、発売以来話題の入手困難な製品。天然素材でほんのり色づけられ、それぞれ異なる5色の味わいは、見た目だけでなく、舌も心も楽しませてくれます。お世話になった人や大切な人に贈りたい、技の輝く美しい逸品です。

## ●サムライ煎兵衛（北海道）

2020年2月29日（土）まで

サムライのパッケージで認知度も高まっている、北海道産米 100%のお煎餅にこだわっている北海道の「サムライ煎兵衛」。「ゆめびりか」、「ふっくらんこ」、「おぼろづき」など、ブランド米として知られているお米を使用しています。お米の種類によって、製粉や煎餅生地 of 厚さを変えているので、食感の違いも特徴です。



### 【サムライ煎兵衛 8 枚セット（税込 1,296 円）】

トリュフ塩、醤油、海老塩など、定番の味からお酒とも合いそうな大人の味の詰め合わせです。

## ●菓匠 花桔梗（愛知県）

2019年12月1日（日）～2020年3月14日（土）

400 年前の江戸時代、尾張藩主・徳川義直公に藩主御用菓子として任ぜられた「桔梗屋」をルーツに持ち、その伝統技術と和モダンな感性で、和菓子づくりを展開しています。

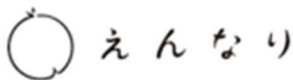


### 【花どら 1 個（税込 172 円）】

菓匠 花桔梗の看板商品。

皮に餅粉を使用した、もちもちとした独特の食感が特徴です。

丁寧に練り上げてつくられる自家製のココのあるつぶ餡との調和が秀逸です。



### 「えんなり」とは？

「えんなり」は、ニューマン新宿 2F エキナカにあるルミネ直営の和菓子のセレクトショップです。代々伝わる匠なる技術・製法、良質な国産の素材、和菓子にかけられる作り手の想い。その素晴らしさを伝えることが、これからの和菓子文化の可能性が広がることに繋がると願い、誕生しました。全国からセレクトした常時3つの“えんなり”な和菓子ブランドが、期間限定で並びます。（“えんなり”とは…“優美で風情がある”“粹。洒落ている”を意味する古語）

〔営業時間〕平日 8:30 ～ 21:30、土日祝 8:30 ～ 21:30

〔場所〕ニューマン新宿 2F エキナカ

〔URL〕 <http://lumine.ne.jp/ennari/> 〔Instagram〕 [https://www.instagram.com/ennari\\_shinjuku/?hl=ja](https://www.instagram.com/ennari_shinjuku/?hl=ja)

## <Topics> 第2回「えんなり和菓子市」開催！〈12月7日（土）8日（日）〉



昨年大好評を博した“日本最大級”の和菓子の祭典「えんなり和菓子市」の第2回目を、12月7日（土）、8日（日）に開催します。シンプルながらも奥深い“和菓子”をもっと多くの方々に知ってもらいたいという「えんなり」の思いから、昨年初開催しました。

2回目となる今回は、**暮らしの中にある和菓子との楽しい関わり方**として、**選び抜かれた和菓子たちと共に、お茶やお酒、コーヒー、そして器や紙ものなど、和菓子を一層引き立てる、おいしいペアリング**をご紹介します。

当日は、**全26ブランド**の商品が購入できる出店ブースや、飲み物や紙ものとの**ペアリングが学べるワークショップ**など、様々なコンテンツをご用意しています。

〔日時〕2019年12月7日（土）、8日（日）12:00～18:00（各日最終受付17:30）

〔場所〕ルミネゼロ（東京都渋谷区千駄ヶ谷5丁目24番55号 ニュウマン新宿5F）

〔特設サイト〕<http://www.lumine.ne.jp/ennari/wagashi/> 〔Instagram〕ennari\_shinjuku

〔入場料〕500円（税込）＊和菓子2つ、ミネラルウォーター1本、ドリンク試飲チケット3枚付き

## ルミネアグリプロジェクト EC サイト「JRE MALL」に出店！

### ルミネアグリマルシェ開催情報



「愛せるものをたべましょう。」をコンセプトに、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「ルミネアグリプロジェクト」は、東日本旅客鉄道株式会社が昨年3月に開設したECサイト「JRE MALL」に、2019年11月に出演しました。ルミネアグリマルシェに登場した、こだわりの生産者がつくる野菜や果物、グロッサリー等をルミネがセレクトして販売します。

〔JRE MALL URL〕<https://www.jreastmall.com/shop/c/c40/>

〔ルミネアグリ Facebook〕<https://www.facebook.com/lumineagri/>

#### ●ルミネアグリマルシェ開催日程



「ルミネアグリマルシェ」を下記の日程にて開催します。

#### ■新宿のマルシェ（毎月第4木曜日～日曜日開催）

＜日程＞・11月28日（木）～12月1日（日）  
・12月19日（木）～12月22日（日）※12月のみ第3週での開催  
・1月23日（木）～1月26日（日）

＜時間＞平日13:00～20:00 土日11:00～18:00

＜場所＞JR新宿駅ミライナタワー改札外（ニュウマン新宿2F エントランス前）

#### ■南青山のマルシェ（毎月第2土曜日開催）

800°DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA 南青山店でマルシェを開催中。

＜日程＞・12月14日（土）・12月15日（日）・1月18日（土）

※12月の開催は800°DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA 南青山店2周年に合わせて、2日間開催します。

＜時間＞12:00～17:00

＜場所＞800°DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA 南青山店



ルミネは、生活をより豊かにするすべてがカルチャーと捉え、毎日をより豊かに過ごすことのできる、ものやこと、体験を提案してまいります。次回のルミネ通信は春の訪れの頃にお届けさせていただきます。

### ◆ルミネの取り組み・活動とは？

ルミネは、「生活をより豊かにするすべてがカルチャー」と捉えています。お客さまの深層的な思いを汲み取り、日々変化するニーズに応えるため、既存の事業パートナーや熱意をもってチャレンジされている方々と幅広く連携し、Life Value Presenter として、下記のような様々な提案を展開しています。※★印の取り組みについて本ルミネ通信で詳しく紹介しています。

#### 【ルミネの取り組みのご紹介】

##### ■ Shopping



**<ルミネ>**  
トレンド感のある旬なショップを集積し、刺激的で機能的なショッピング体験を提供。



**<ニューマン>**  
上質で本物を求める大人たちに新しい生き方を提案。



**<アイルミネ>**  
リアルとWEBの両方の強みを活かしたルミネのネット通販。

##### ■ Culture

#### <LUMINE meets ART PROJECT>



アートのある毎日をアートとの出会いを作り、アートと人々の未来の地図を広げるためのアートプロジェクト。

#### <ルミネ ザ カルチエラ>



新たなファッションカルチャーを育む  
次世代のファッションビジネスを担うブランドやクリエイターの発掘・育成を目的としたプロジェクト。

#### <コルミネプロジェクト>



「人を旅する」をテーマに、都市と地方の文化をつなげる何度でも訪れたいくなるつながりを、日本各地で育てることを目指すプロジェクト。「コルミネストア」、「旅ルミネ」を展開。

#### <ルミネアグリプロジェクト>



都会と畑を結び、食の出会いと学びの機会の提供  
首都圏で暮らす人々が、食や自身の健康と向き合うことで、より豊かな日々を過ごせるよう「新しい農業のコミュニティ」を育てるプロジェクト。

##### ■ Directly managed Shop

#### <えんなり>



伝統と進化を併せ持ったこれからの和菓子の可能性を届ける  
魅力的で希少性のある和菓子をセレクトし、優れた技、作り手の思いを届けるショップ。

#### <800° DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA>



LA 発カスタマイズが楽しめるピッツェリア  
約 40 種類のトッピングを選べるカスタマイズ型のピッツェリア。ルミネが日本国内の店舗展開の独占契約を結び展開するショップ。

#### <The Meadow>



商品を通じて人と人をつなげるクラフトフード専門店  
産地や作り方などにこだわり、塩、チョコレート、ピターズを中心に扱ったポルトランド発の食のセレクトショップ。