

新宿エキナカ「イトルミネ」 オープンから10ヶ月で約820万人来館！ ホワイトデー限定の新品や歓送迎会商品を展開 見た目華やかなクッキー缶やハート型ブラウニー、お祝いギフトにぴったりの商品も

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、JR新宿駅改札内にエキナカ商業施設「EATo LUMINE（イトルミネ）」をオープンしました。お出かけのついでに気軽に立ち寄ってトレンド感や季節感のあるグルメを手に入れることができるタイパ（タイムパフォーマンス）・ウェルパ（ウェルネスパフォーマンス）の高い食体験の提供を目指した、エキナカならではの新しいグルメスポットです。オープンから10ヶ月で約820万人が来館し、中には連日行列の人気店も。イトルミネ限定商品や季節限定商品も多数ご用意しています。

今回は、ホワイトデーのお返しにぴったりな新品や、歓送迎会が多くなるこの時期に押さえておきたいお礼・お祝いギフトなど、イトルミネの新情報をご紹介します。



POINT

1. 大切な人へ贈る 選りすぐりホワイトデーギフトが多数登場！
2. 感謝とお祝いの気持ちを込めて。エキナカで揃う歓送迎会を彩るギフトアイテム
3. イトルミネ 冬の限定商品が登場 寒さを乗り越える“マイルドなカレーそば”も
4. ひな祭りを祝う、色とりどりの海鮮ばらちらし
5. 日本橋の天ぷら専門店「金子半之助」がルミネ初出店！

1. 大切な人へ贈る 選りすぐりホワイトデーギフトが多数登場！

BONBONS DE K

新商品

期間限定商品

「ホワイトデー限定 クッキー缶」

価格：2,700円～4,760円（税込）

8～10種のグルテンフリーサブレが詰まったクッキー缶が新発売。多彩な味わいを楽しめるクッキー感は、ティータイムにおすすめです。



MERCER BAKESHOP

イトルミネ限定

「ハートブラウニー（チョコレート・ホワイトチョコレート）」

価格：480円（税込）

しっとり濃厚な生地にナッツを合わせた自家製のブラウニー。チョコとホワイトの2種ご用意しております。



山ノチーズ

新商品

「クランキーチーズポップコーン」

価格：1,296円（税込）

北海道産のゴーダチーズをたっぷり使ったリッチなポップコーン。油を使わず熱風でコーンを弾くエアポップ製法を採用。マッシュルームのように大きくはじけたコーンをゴーダチーズのキャンディでコーティングし、仕上げにゴーダチーズとバターミルクのパウダーをかけました。サクッと食感のコーンとリッチなゴーダチーズの味わいをお楽しみください。



※姉妹ブランドのButtersでも同時販売予定

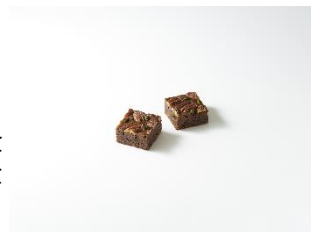
治一郎

期間限定商品

「ブラウニー」

価格：450円（税込）

2種類のチョコレートをブレンドした濃厚なブラウニー。生地の中にチョコレートチップを混ぜ込みほんのり塩やバニラを効かせました。



ベックスコーヒーショップ

イトルミネ限定

「キャラメルロイヤルミルクティーフロート」

価格：Rサイズ680円 Lサイズ730円（税込）

店舗限定のキャラメルロイヤルミルクティーにソフトクリームをのせ、フロートに仕立てました。無糖で濃厚なミルクティーにミルクソフトと甘いキャラメルソースが良く合います。



果実とバター canarina

イトルミネ限定

「果実とバターのサブレ」

価格：1,296円（税込）

小麦に果実とバターを合わせ、さっくりと焼き上げた、食感や香り・素材を味わう、カナリナこだわりのサブレです。ヘーゼルナッツシトロンバター・ピスタチオ克蘭ベリーバター・ショコラムレーズンバターの3種類を詰め合わせ、ギフトにもぴったりのアソートタイプをご用意しております。



岡田謹製あんバター屋

イトルミネ限定

「あんバターハモニカ」

価格：2,160円（税込）

『五重奏が奏でる、贅沢な余韻』それはそれはふくよかでキメ細やかな生地で、北海道千歳産『えりも小豆』使用の岡田謹製『餡子』で仕立てた『粒あん羊羹』と、塩味をきかせた特製のバタークリームを、丁寧に重ね合わせた一本。その五重奏が奏でる贅沢な余韻に、閑に浸かって頂きたい。冷やしても、常温でも美味しく召し上がって頂けます。



※毎日14時から販売開始
※無くなり次第終了

マルサンカクシカク

イトルミネ限定

「サブレサレ詰め合わせ」

価格：1,500円（税込）

お好きなサブレサレを3つお選びいただけます。（写真は左からオニオンチーズ、トマトバジル、コンソメサラミ）プレゼントにもぴったりの商品です。



35MM

「EARL GRAY」

価格：950円（税込）

香り高いスリランカ産の茶葉をふんだんに練り込んで、1枚ずつ手作りしたクッキーを、小さな缶に詰めました。



germe

期間限定商品

「クリアバッグアレンジ」

価格：2,200円（税込）

ニュアンスカラーをベースに爽やかなブルーのアクセントが楽しめるアレンジメントです。ふんわりとした色合いが毎日の暮らしに癒しと彩りをプラスしてくれます。大切な方へのプレゼントにぴったりです。



※写真はイメージです
※花材の内容は変わる可能性があります
※2月15日（土）～3月19日（水）販売

Biop

「【F ORGANICS】アロマバスソルト ローズ&ラベンダー」

価格：3,300円（税込）

疲れを癒して良質な睡眠へと導くアロマバスソルト。"ブルガリアンローズ&トゥルーラベンダー"の心地よい香り。



BAKERS' Symphony

「星製粉所 BAKE LAB レモンクッキー」

価格：240円（税込）

人気の星形のレモンクッキーです。レモンのアイシングが甘酸っぱく爽やかな味わいを楽しめます。



2. 感謝とお祝いの気持ちを込めて。エキナカで揃う歓送迎会を彩るギフトアイテム

BLOSSOM&BOUQUET TOKYO

新商品

「体に嬉しい新宿チキンボックス」

価格：600円（税込）

チキンカツ、ポロネーゼと合わせたグリルチキン、野菜とタマゴサラダが入った栄養価満点のサンドBOXです。



期間限定商品

イトルミネ限定

八 by PRESS BUTTER SAND

「和バターサンド〈あんバター〉4個入」

価格：1,296円（税込）

国産の米粉と北海道産小豆で作った小豆パウダーを加えたクッキー生地に、北海道産小豆を使った甘納豆と濃厚なバタークリームで作ったあずきバタークリームとあんバターキャラメルを挟んだサクほろ食感の和バターサンド。



成城石井

「成城石井自家製 プレミアムチーズケーキ」

価格：1,026円（税込）

クリームチーズをたっぷり使ったしっとり濃厚なチーズケーキがほろほろとした生地によく合います。レーズン入り。



3. イトルミネ 冬の限定商品が登場 寒さを乗り越える“マイルドなカレーそば”も

BUNNY BREAD

イトルミネ限定

「十勝産あずきのあんバターサンド」

価格：450円（税込）

ソフトフランスパンで北海道十勝産あずきを使用した粒あん、特選バターをサンドしました。



woofie

イトルミネ限定

期間限定商品

「ティグレ〔キャラメル&ピスタチオ〕」

価格：4個入り 1,944円（税込）

しっとりと焼き上げたウーフィ特製のティグレは、ピスタチオのペースト・パウダー・ダイスを生地に練り込んだ香ばしくコクのある味わい。中央には、キャラメルクラッシュを加えたキャラメル風味のチョコレートを流し込みました。



※無くなり次第終了

そばいち

新商品

イトルミネ限定

期間限定商品

「海老天カレーそば」

価格：980円（税込）

スパイスが効いたオリジナルのカレーがそばに絡まるこの時期だけの限定商品。海老天とれんこん天を添えて、ちよっぴり贅沢な逸品に仕上げました。辛いのが苦手というかたには、半熟卵のトッピングがおすすめ。マイルドなカレーそばもお楽しみいただけます。



4. ひな祭りを祝う、色とりどりの海鮮ばらちらし

立鮨 すし横

「海鮮ばらちらし」

価格：880円（税込）

赤酢シャリの華やかな海鮮具材のばらちらし、玉子の甘みと舍利に合わせたししゃもつこの粒々食感がアクセント。お持ち帰り商品の一番人気です。



5. 日本橋の天ぷら専門店「金子半之助」がルミネ初出店！

日本橋 天井 天むす 金子半之助

「江戸前天丼弁当」

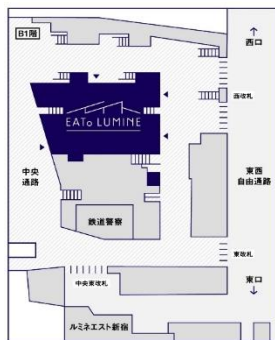
価格：1,550円（税込）



イトルミネにこだわりの江戸前天丼の名店「金子半之助」がルミネ初出店！オススメは新鮮な穴子を丸々1本使ったボリューム満点の江戸前天丼弁当。ネタの味を引き立たせる「秘伝の丼たれ」はもちろん、胡麻油の香りと共に最後の一口までお楽しみいただける粋な逸品です。



■ ルミネのエキナカ新業態「イトルミネ」



EATo LUMINE（イトルミネ）のコンセプトは「EAToでイトキ、イトキメキ。」。人気の飲食店をエキナカに取り揃え、気軽に立ち寄ってトレンド感のあるグルメを手に入れることができるタイプ（タイムパフォーマンス）・ウェルパ（ウェルネスパフォーマンス）の高い食体験の提供を目指します。忙しくても美味しいものを食べたい人や、話題のお店や流行りのグルメに関心のある人に向けた、エキナカならではの新グルメスポットです。

1日の乗降客数世界一※1である新宿駅の立地を活かし、時間を有効活用しながらも気軽にトレンドグルメを楽しみ、心身ともに前向きな気持ちになってもらうための空間を提供します。

※1…2018年にギネス世界記録に認定

【関連リンク】

[イトルミネ特設サイト] www.lumine.ne.jp/eato-lumine/

[イトルミネ公式インスタグラム] @eato_lumine

【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