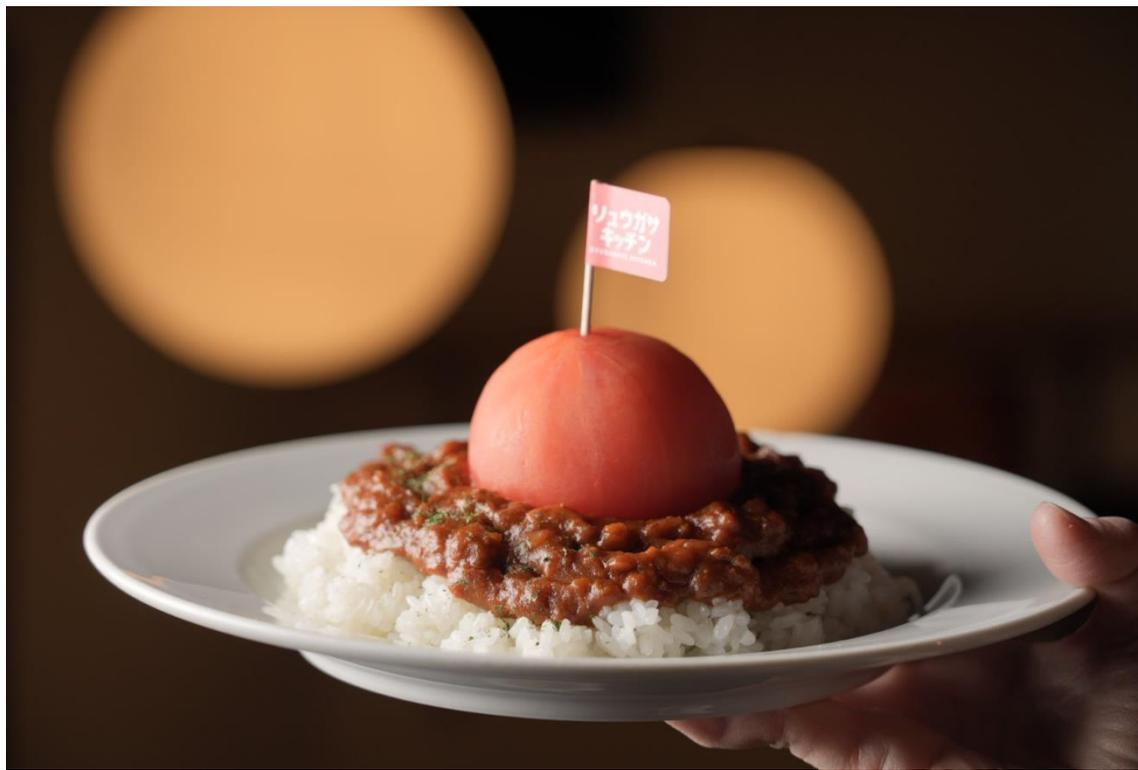


茨城県龍ヶ崎市産特別栽培米コシヒカリとトマトをテーマにした期間限定レストラン  
主役は龍ヶ崎の米かトマト！POP UPレストラン  
「リュウガサキッチン コメカトマト」2月17日（月）渋谷にオープン

米とトマトが主役のレストラン「リュウガサキッチン コメカトマト」が2025年2月17日（月）、東京都渋谷に期間限定でオープンします。メニューで使う米とトマトは茨城県龍ヶ崎市産のふるさと龍ヶ崎ブランド農産物を使用。ともかく米とトマトが美味しく食べられるメニューを揃えました。

また、龍ヶ崎がうな丼発祥の地とも言われることから「うな丼」や、龍ヶ崎のご当地グルメとして人気のコロッケも商品ラインナップに加え、龍ヶ崎の文化的魅力も体感していただける店舗になっています。



### リュウガサキッチン コメカトマト

2025年2月17日（月）～3月下旬 期間限定オープン

住所：東京都渋谷区渋谷2-8-11

営業時間：月～金11:30～16:00（15:30L.O.）土11:30～19:00（18:30L.O.）

定休日：日曜

席数：20席

キャッシュレス決済（クレジットカード、交通系、QRコード）のみ

公式Instagram：<https://www.instagram.com/komekatomato/>

運営：際コーポレーション株式会社

協力：茨城県龍ヶ崎市

## 商品ラインナップ（一部抜粋）



## まるごとトマトカレー

トマトの酸味が利いたキーマカレーに龍ヶ崎トマトがまるごと1つ乗っています。トマトを崩しながら食べるとカレーの味がより引き立ちます。（龍ヶ崎コロッケ、トマトスープ付き 1200円）



## まるごとトマトチーズ担々麺

スパイシーな担々麺も、トマトとチーズが入ってマイルドな味わいに。一度食べると忘れられない、インパクト大の美味しさです。オプションでご飯を追加してトマトスープリゾットにすれば、一滴残さず完食できます。（龍ヶ崎コロッケ付き 1200円）



## うな井

龍ヶ崎市の西部に位置する牛久沼が発祥と言われるうな井。現在でも周辺にはうなぎ店が点在します。今回は銀座「によろ助」監修のうなぎ蒲焼きを、特別栽培米コシヒカリとご一緒にどうぞ。（龍ヶ崎コロッケ、吸い物付き 2000円）



## 龍ヶ崎コロッケ

龍ヶ崎のコロッケによるまちおこしは20年以上前にさかのぼります。今では全国コロッケフェスティバルが開催され、吊り革にコロッケが施されたコロッケトレインも街を走るまさにご当地グルメ。「リュウガサキッチン コメカトマト」では龍ヶ崎のお店のコロッケを週替わりでご用意します。（龍ヶ崎コロッケは全ての食事メニューに付きます。単品販売もあり）

## 茨城県龍ヶ崎市について



茨城県南部にある龍ヶ崎市は市域面積の約3割が田んぼであり、古くから稲作が盛んな地域です。豊かな自然環境に囲まれる一方、都心から電車で約50分と通勤圏内なものも魅力となっており、都市的快適性がありながら、豊かな自然が色濃く残る心地よいバランスの保たれたまちです。

### 特別栽培米コシヒカリ

龍ヶ崎市特別栽培米コシヒカリは茨城県で一般的に栽培されているお米と比べて農薬や化学肥料を半分に減らしており、その分栽培には手間はかかりますが、安心して安全な美味しいお米を作ることができます。水、土、気候という恵まれた環境を最大限に活かした龍ヶ崎市自慢のお米です。

### 龍ヶ崎トマト

龍ヶ崎トマトは、「レディーファーストトマト」という品種で、果実の先がとがっていて、筋が入っているのが特徴です。皮が薄く、果肉が厚く、ゼリーが少ない、甘さと旨みと酸味が絶妙なバランスで調和した、味わい深いトマトです。皮が薄いため輸送中に傷がつきやすいことや、栽培管理が難しいことから、全国的に生産量が少なく、希少価値が高いトマトです。

【本件に関する取材・お問い合わせ先】

際コーポレーション株式会社 PRプロモーション部 當山・河野  
e-mail : [press\\_kiwa@kiwa-group.co.jp](mailto:press_kiwa@kiwa-group.co.jp)

【事業に関するお問い合わせ先】

茨城県龍ヶ崎市 市民経済部 農業政策課 農業戦略グループ  
担当：服部・中島（はっとり・なかじま）  
TEL:0297-60-1537（直通）  
E-mail : [nousei@city.ryugasaki.lg.jp](mailto:nousei@city.ryugasaki.lg.jp)