

## 茨城県龍ケ崎市の米・トマトが主役の龍ケ崎フェアを 際コーポレーション9店舗で3月1日(土)より開催

際コーポレーション株式会社（本社：東京都目黒区、代表取締役 中島 武）は茨城県龍ケ崎市（龍ケ崎市長 萩原 勇）と連携して2025年3月1日(土)から3月31日(月)まで自社で運営する和洋中9店舗において、茨城県龍ケ崎市の米とトマトを使った「龍ケ崎フェア」を開催します。

米は茨城県龍ケ崎市の特別栽培米コシヒカリ、トマトは龍ケ崎トマトを使用、どちらも「ふるさと龍ケ崎ブランド農産物」に認定されている食材です。今回のフェアは龍ケ崎市の農産物の魅力を、より多くの方へ届ける取り組みとして実施します。

フェアは特別栽培米コシヒカリの美味しさを伝える和食3店舗、龍ケ崎トマトの美味しさを伝える中華3店舗及びイタリアン3店舗の合計9店舗にて開催。都内は丸の内、六本木、渋谷、木場エリアにて、茨城県内においては、あみプレミアムアウトレット内「CHINESE青菜(チャイニーズ チンツァイ)」(阿見町)で実施します。このフェアに先駆けて、POP UPLレストラン「リュウガサキッチン コメカトマト」も2月17日(月)、渋谷にオープンしています。

和食	<b>天まる</b> 東京都千代田区丸の内2-4-1 丸ビル6F	龍ケ崎産特別栽培米 コシヒカリを終日提供
	<b>天蒼々</b> 東京都港区六本木6-10-1 六本木ヒルズウェストウォーク5F	龍ケ崎産特別栽培米 コシヒカリをディ ナー時提供
	<b>ヒカリ屋 深川ギャザリア</b> 東京都江東区木場1-5-10 深川ギャザリア プラザ棟1階	龍ケ崎産特別栽培米 コシヒカリをディ ナーの釜めしで提供
中華	<b>ゴールデンタイガー 六本木</b> 東京都港区六本木6-10-1 六本木ヒルズ ヒルサイド1F	龍ケ崎トマトを使っ た「まるごとトマト チーズ担々麺」の提 供
	<b>ゴールデンタイガー 渋谷宇田川町</b> 東京都渋谷区宇田川町37-35	
	<b>CHINESE青菜 あみプレミアムアウトレット</b> 茨城県稲敷郡阿見町よしわら四丁目1番地1 あみプレミアム・アウトレット	
イタリアン	<b>トラットリアフィレンツェ サンタマリア</b> 東京都港区南青山4-1-1	龍ケ崎トマトを使っ たフェアメニューを ディナー時提供
	<b>パリアッチョ 丸の内仲通り</b> 東京都千代田区丸の内2-2-3 丸の内仲通りビル1F	
	<b>パリアッチョ 深川ギャザリア</b> 東京都江東区木場1-5-10 深川ギャザリア プラザ棟1F	



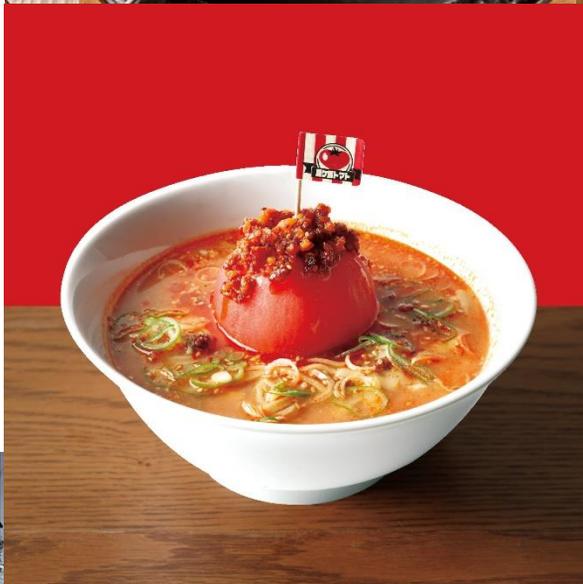
写真上より  
天蒼々（港区六本木）  
ゴールデンタイガー（港区六本木）  
パリアッチョ（千代田区丸の内）

## 商品ラインナップ°（一部抜粋）



## 釜めし（ヒカリ屋 深川ギャザリア）

米の美味しさがとことんわかる銀シャリはもちろん、龍ヶ崎トマトを使ったトマト釜めしも用意しています。釜めしはあさり飯、牛ごぼう飯、鮭ハラス飯など全部で9種。全て龍ヶ崎産特別栽培米コシヒカリを使い、ご注文に合わせて炊き上げます。



## まるごとトマトチーズ担々麺（中華各店）

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。湯むきたまるごとトマトは少しずつ崩しながらお召し上がりください。



## 龍ヶ崎トマトとブッラータチーズのカプレーゼ（イタリアン各店）

龍ヶ崎トマトの味を引き立てるため、味付けはシンプルに塩コショウ、オリーブオイルのみ。ミルキーなブッラータチーズと一緒にどうぞ。これ一皿でワインが進みます。

## 茨城県龍ケ崎市について



茨城県南部にある龍ケ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。市西部にある牛久沼（写真）をはじめ、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

龍ケ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以下に減らしており、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ケ崎市自慢のお米です。

### 龍ケ崎トマト

龍ケ崎トマトは、「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】

茨城県龍ケ崎市 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)