

新島村

東京の離島 新島・式根島の郷土料理「たたき」と島焼酎の魅力を発信

新宿『editor's fav るるぶキッチン』で期間限定メニューを提供

開催期間:2026 年 8 月 4 日(火)~8 月 31 日(月)



東京都新島村は、新島・式根島の食文化や特産品の魅力を広く発信するため、2026 年 8 月 4 日（火）から 8 月 31 日（月）まで、『editor's fav るるぶキッチン』（東京・新宿）において期間限定メニューを提供します。

本企画では、新島・式根島で親しまれている郷土料理「たたき」をアレンジしたメニューと、島焼酎を組み合わせた期間限定メニューをご提供します。都心にいながら、島ならではの食の魅力をお楽しみいただけます。

「たたき」は、島で水揚げされる青ムロアジなどの青魚をすり身にし、味噌や野菜を加えて練り上げた郷土料理です。揚げ物にした「たたき揚げ」のほか、味噌汁や鍋の具材など、さまざまな料理で親しまれています。今回は、この「たたき」を香ばしい春巻きにアレンジし、島野菜の明日葉とともにご提供します。

期間限定提供メニュー

【新島・式根島青ムロアジすり身とチーズの春巻き & 島焼酎セット】1,350 円（税込）

春巻きの具は「たたき」と味噌で味付けしたチーズ。濃厚なコクと塩味が島焼酎によく合う一品です。付け合わせは明日葉のナムル。新島・式根島の味覚をセットでお楽しみいただけます。



■島焼酎（いずれか 1 杯）

芋焼酎 地蛇（3 年かめ貯蔵）

式根島産の希少な「あめりか芋」を使用した芋焼酎です。やわらかな甘みと豊かな香り、長期熟成ならではの深みのある味わいが特徴です。

麦焼酎 嶋自慢 羽伏浦

新島を代表する景勝地・羽伏浦海岸をイメージした麦焼酎です。すっきりとした香りと軽やかな口当たりで、料理とともに楽しめる飲みやすい一本です。

【新島・式根島青ムロアジすり身とチーズの春巻き】780 円（税込）

※単品でもご注文いただけます。

実施概要

■開催期間：2026 年 8 月 4 日（火）～8 月 31 日（月）

■提供時間：ディナータイム 17 時～22 時（21 時 30 分 LO）

■開催場所：editor's fav るるぶキッチン

■住所：東京都新宿区新宿 3-17-7 紀伊國屋書店 新宿本店 地下 1 階（紀伊國屋ビルディング地下名店街）

■電話番号：03-6273-0727

■アクセス：JR 新宿駅東口より徒歩 3 分、または地下鉄丸ノ内線・副都心線・都営新宿線新宿三丁目駅 B7 出口より徒歩 1 分（地下街より直結）

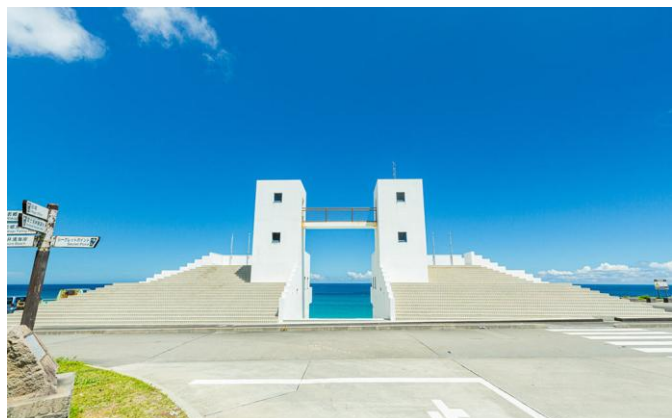
本フェアは、株式会社 JTB パブリッシングが運営する『editor's fav るるぶキッチン』との連携により実施します。この機会に、新島・式根島ならではの郷土料理と島焼酎をぜひお楽しみください。



新島村について

東京都心から南へ約 160km。伊豆諸島に位置する新島村は、新島と式根島の 2 島で構成されています。高速ジェット船で約 3 時間、飛行機で約 35 分と都心からアクセスしやすく、白い砂浜や透明度の高い海、美しい自然に恵まれた島として、夏を中心に多くの観光客が訪れます。

新島村公式ホームページ：<https://www.niijima.com/>



『editor's fav るるぶキッチン』について

『editor's fav るるぶキッチン』は、JTB グループで旅行・ライフスタイル情報を提供する株式会社 JTB パブリッシングが運営する直営飲食店舗です。「るるぶ」の編集者が全国各地を旅して見つけた“おいしい”を届けるリアル店舗メディアとして、地域ならではの食材や食文化を生かしたオリジナルメニューを提供しています。

【本件に関するお問い合わせ先】

新島村役場広報代行（(株) BMC 内）

担当：渡部かすみ、船井

TEL：03-3470-2573

Email: k.watanabe@bmc1.co.jp