新潟県報道資料

令和８年 11 月 18 日
農林水産部食品・流通課



～ 11/20(金)販売解禁 ～
「ル レクチエ」のブランド定着・消費拡大を図るため 首都圏の百貨店や飲食店等とタイアップしたＰＲを実施します

県推進ブランド品目の一つである「ル レクチエ」について、県外居住者への一層の発信、ブランド定着・消費拡大を図るため、出荷時期に合わせて下記の取組を実施します。

記　　※ 主なもの（他の取組を含む全般は別紙のとおり）

１　首都圏でのＰＲ

（１）「日本橋三越本店」でのＰＲ・販売（11/20～12 月中旬頃）

老舗百貨店「日本橋三越本店」内のフルーツ専門店「サン・フルーツ」にポップアップ棚を設け、試食や POP 等による販促を実施します。

（２）飲食店等でのオリジナルメニュー提供（11 月下旬～（店毎に異なる））

都内の人気飲食店・洋菓子店（下表）でル レクチエを使用したメニューを提供するとともに、上記１を紹介する POP 設置により生果の購入を促進します。

NY BISTRO by NO CODE（丸の内） NY のミシュラン三ツ星店でアジア人初のスーシェフに任命された「米澤文雄 氏」が手掛ける新感覚の本格ビストロ料理店。 **「ル レクチエを挟んだハニーマスタードチキンバーガー」**（ランチのみ）、**「ル レクチエのカプレーゼ」、「ル レクチエのチョコレートタルト」を提供予定。** 	**BRIANZA TOKYO**（大手町） 「ミシュランガイド東京」に掲載されている「La Brianza」を手掛けるブリアンツァグループが「炭火焼ラテンイタリアン」をテーマに運営。 **「金目鯛のカルパッチョ ル レクチエのサラダ仕立て」、「ル レクチエのタルト」を提供予定。** 
オクシタニアル（日本橋） 菓子の世界大会「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」に日本代表として２度出場するなど日本を代表するパティシエである「中山 和大 氏」がオーナーパティシエとして 2025 年にオープンさせた洋菓子店。 **「ル レクチエのパフェ」を提供予定。** 	**HOTEL THE PROGRESS**（日本橋） 150 年の歴史を継ぐ「現代的クラシック和モダン」がコンセプトの自然派西洋菓子ブランド。 **ル レクチエを贅沢に使用したオリジナル洋菓子にアレンジして提供予定。** 

※　11 月 20 日（金）に都内にて下記のとおりメディア向け取材ツアーを開催します。

【内容】

①　午後１時 15 分開始：「日本橋三越本店」新館地下２階（日本橋室町 1-4-1）
フルーツ専門店「サン・フルーツ」のポップアップ棚の紹介及び生果の試食提供

※　当課職員（法被着用）から首都圏での取組について説明するほか、お客様に試食を振る舞います。

②　午後２時 45 分開始：「TOKYO TORCH」Terrace２階（大手町 2−6−4）
飲食店「BRIANZA TOKYO」のシェフによるメニュー紹介・試食提供

※　「新潟県推進ブランド品目アンバサダー」である中村 孝則 氏によるル レクチエの魅力紹介も実施します。

- 上記時間の 15 分前から店舗前で受付を開始します。
- 「日本橋三越本店」から「TOKYO TORCH」までは徒歩 13 分程です。
- 内容は急遽変更となる場合もあります。予めご了承ください。

２　本県玄関口でのＰＲ（11 月下旬～12 月下旬）

「CoCoLo 新潟」（新潟駅）や「ぽんしゅ館」（新潟駅、長岡駅、越後湯沢駅）とタイアップし、ル レクチエを使った土産品の販促（POP 設置等）を実施します。





３　取材

取材をご希望の方は、下記問い合わせ先まで事前にご連絡ください。

［本件に関する問い合わせ先］
販売戦略班（園芸品目担当）神田、松田
（直通）025-280-5305　（内線）2949

令和８年度
「ル レクチエ」のＰＲ事業

＜ 首都圏等でのPR ＞

11/20～12月中旬頃　@東京都・日本橋
「日本橋三越本店」での販売・ＰＲ

フルーツ専門「サン・フルーツ」内にポップアップ棚を設置し、
試食提供も行いながら購買・贈答需要を喚起



11月下旬～（店により異なる）　@東京都・丸の内、大手町、日本橋
飲食店や洋菓子店でのオリジナルメニュー提供

著名なシェフ等とのタイアップにより、ル レクチエを使った様々なメニューを提供し、
首都圏在住者等の喫食機会を創出（４店舗で実施）

11/20～３週間程度　@東京都・銀座
「ル レクチエカクテル in 銀座」実施

銀座エリアのオーセンティックバー21店舗で、ル レクチエを使用したカクテルを
提供（ル レクチエデザインのコースターとセットで提供）



12/3　@東京都・銀座「THE NIIGATA」※
商談会開催（B品アップサイクル提案）

首都圏のホテル・飲食店のシェフ・パティシエ向けに、
規格外品を用いた加工済み一次原料（冷凍ピューレ、コンポート 等）の活用方法の紹介や
サンプル提供、一次原料製造業者との商談を実施

※　１階で、専用の販売棚の装飾やモニターでのＰＲ動画放映を実施

11月下旬、12月中旬　@大阪府、京都府、北海道
百貨店等での試食販売

「京都八百一」 11/28：近鉄百貨店、阪急うめだ本店、大阪高島屋
　　11/29：JR京都伊勢丹、京都高島屋
「コープさっぽろ」 12/17：函館ひとみ店　12/19：札幌ソシア店　12/20：札幌ルーシー店

＜ 本県玄関口等でのPR ＞

11月下旬～12月下旬 @新潟駅、ピアBandai
本県玄関口等のデジタルサイネージでの発信

来県者の主要動線上のサイネージにPR動画を掲載

- 新潟駅内の大型ビジョン
- 新潟駅バスターミナルのサイネージ
- ピアBandaiの大型モニター

11月下旬～12月下旬 @新潟駅、長岡駅、越後湯沢駅
ル レクチエを使った土産品の販促

新潟ならではのスポット「ぽんしゅ館」とタイアップし、
ポップアップ棚を設置してル レクチエを使った商品を訴求

12月上旬～※ @新潟駅、新潟駅周辺
ル レクチエを使った土産品・メニューの販促

※ 土産品販促は2月頃まで、メニュー提供は12月下旬頃まで

- 駅ビル「CoCoLo新潟」のテナント店が扱う
  ル レクチエを使った土産品や、新潟駅周辺
  （古町～駅前～駅南エリア）の飲食店が
  提供するル レクチエを使ったメニューの情報を
  県サイト「新潟のつかいかた」に集約して掲載
- 当該店舗に統一POPを設置



