

龍ヶ崎トマトの季節到来！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が今年もやってくる
「リュウガサキッチン コメカトマト」2月10日（火）オープン

昨年大好評だった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」。果実の先がツンととんがった、ハートの形が特徴的な龍ヶ崎トマトの収穫時期に合わせて、今年も2026年2月10日（火）、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。



龍ヶ崎トマトの魅力を堪能できる「まるごとトマト」シリーズ。前回好評だった担々麺、カレーに加え、新たに「まるごとトマトのポトフ」が登場。主役のトマトはもちろん、野菜それぞれの甘みと旨味を味わえる、素朴ながらも贅沢な逸品です。店頭では「食べる」だけでなく、米もトマトも販売します。マルシェに立ち寄った気分でお楽しみください。

「コロッケの街」龍ヶ崎らしく、地元から取り寄せた名店のコロッケを週替わりでご紹介するほか、今年は一皿スープとして「トマトポタージュ」もご用意しました。スープはその日のトマトにより少しずつ風味が変わるのも魅力。コロッケ、スープは料理のセットでお付けします（担々麺はコロッケのみ）。

リュウガサキッチン コメカトマト

2026年2月10日（火）～3月下旬（予定） 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

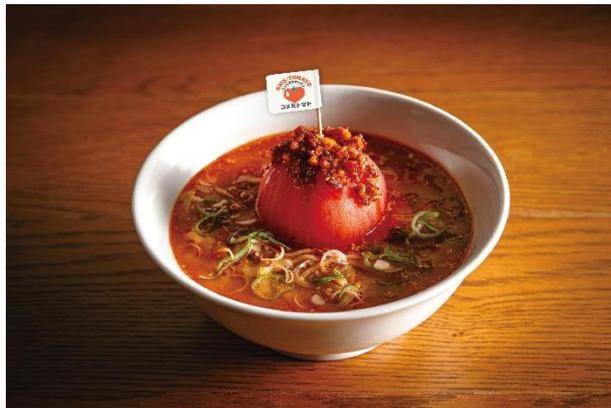
キャッシュレス決済（クレジットカード、交通系、QRコード）のみ

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

主催：茨城県龍ヶ崎市

運営：際コーポレーション株式会社

商品ラインナップ°（一部抜粋）

**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）

※まるごとトマトチーズ担々麺（ダブルチーズ）は1400円にて提供
ごはんのオプションはプラス100円

**まるごとトマトカレー（チーズのせ）**

龍ヶ崎トマトがまるごと1つ乗ったカレーライス。トマトを美味しくいただけるよう、自家製スパイスカレーは黒毛和牛のひき肉が入り、旨味とコクが際立ちます。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、トマトポタージュ付き 1400円）

ご飯はもちろん、龍ヶ崎産特別栽培米コシヒカリ。コメもトマトも味わうなら、こちらがおすすめです。

※まるごとトマトカレー（チーズなし）は1200円にて提供

**まるごとトマトのポトフ**

龍ヶ崎トマトに人参、じゃがいも、玉ねぎ、キャベツ、セロリ、ジャンボソーセージが入ったポトフ。ローリエ、タイム、ローズマリーなどのハーブと共に野菜をじっくり煮込んだご馳走スープです。ヘルシーなのに量がしっかりあるのでお腹いっぱいになります。物足りない方のためにはミニカレーのご用意もあります。（龍ヶ崎コロッケ、トマトポタージュ付き 1500円）

ミニカレーのオプションはプラス200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）

トマトポタージュ

龍ヶ崎トマトとじゃがいもで作る自家製のトマトポタージュスープ。カレー、ポトフにセットでお付けしています。

茨城県龍ケ崎市について



画像は龍ケ崎市提供

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。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

龍ケ崎市の特別栽培米「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、農薬や化学肥料の使用を半分以下に抑えています。その分、栽培には手間がかかりますが、安心・安全でおいしいお米づくりにつながっています。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、「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。皮が薄いこと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

【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・沼野（はっとり・ぬまの）
TEL:0297-60-1537（直通）
E-mail : nousei@city.ryugasaki.lg.jp