

昨年好評の「龍ヶ崎フェア」が、規模を拡大して今年も開催！

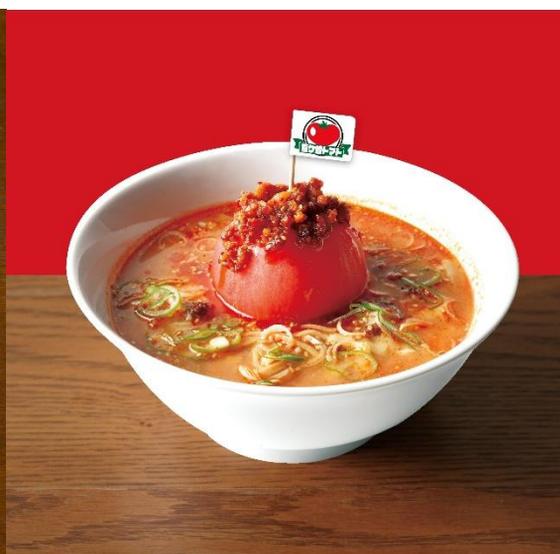
茨城県龍ヶ崎市の米・トマトが主役の龍ヶ崎フェアを 際コーポレーション11店舗で2月25日(水)より開催

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）は茨城県龍ヶ崎市（龍ヶ崎市長 萩原 勇）と連携して2026年2月25日(水)から3月21日(土)まで自社で運営する店舗において、茨城県龍ヶ崎市の米とトマトを使った「龍ヶ崎フェア」を開催します。昨年も龍ヶ崎トマトの出荷時期に合わせて開催された同フェアは、龍ヶ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。

本フェアでは、都内のとんかつ専門店「富士焄（ふじき）」5店舗にて「龍ヶ崎産コシヒカリ」を提供するほか、中華6店舗にて「ふるさと龍ヶ崎ブランド農産物」の「龍ヶ崎トマト（レディーファーストトマト）」を使用したメニューを提供します。特にトマトに関しては、都内3店舗に加え、茨城県内3店舗でも実施することで、東京だけでなく県内においても「龍ヶ崎トマト」のブランド訴求を行っていきます。



とんかつ「富士焄」の厚切りロースかつ定食（イメージ）



まるごとトマトチーズ担々麺

龍ヶ崎産コシヒカリの美味しさを、とんかつで再認識

厚切りとんかつや骨付きとんかつなどの名物を誇るとんかつ店「富士焄」は、自家製ソースや漬物に至るまで、とんかつを美味しく召し上がっていただくために随所にこだわる職人集団です。中でもご飯はとんかつの大切な相棒。研ぎ方や浸水にも日々細心の注意を払って、炊き上げています。

フェア期間中、「富士焄」では龍ヶ崎産のコシヒカリのみを提供していきます。粒が大きく、甘みのあるコシヒカリを、揚げたてとんかつと共に楽しみください。

際コーポレーションといえば、担々麺。ヒット商品を龍ヶ崎トマトで味わう

紅虎餃子房をはじめとする際コーポレーションの中国料理店において、人気の看板商品といえば担々麺です。中でも、お子様や女性を中心に愛されてきた「トマト担々麺」が、本フェア仕様の特別レシピで登場します。

最大の特徴は、「龍ヶ崎トマト」をまるごと1個使用していること。現在、東京都渋谷の「リュウガサキッチン コメカト」でも大好評の、ビジュアルも味わいもインパクト抜群なこの一品を、今年は、去年の3店舗から6店舗へと拡大して提供します。

濃厚な胡麻風味のスープにトマトソースを加えたイタリアン担々麺。トマトを崩しながら食べると、スパイシーな味わいがマイルドになります。

龍ヶ崎産コシヒカリ提供店（5店舗）

富士崙 人形町	東京都中央区日本橋人形町1-5-14
富士崙 馬喰町	東京都中央区日本橋馬喰町1-6-4
富士崙 中目黒	東京都目黒区青葉台2-21-13
富士崙 池尻大橋	東京都目黒区東山3-4-9
富士崙 荻窪	東京都杉並区上荻1-4-6



富士崙 人形町

龍ヶ崎トマト提供店（6店舗）

青菜 あみプレミアム・アウトレット	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
紅虎餃子房 イオンモールつくば	茨城県つくば市稲岡66-1 イオンモールつくば1F
紅虎餃子房 イオンモール水戸内原	茨城県水戸市内原2-1 イオンモール水戸内原1F
ゴールデンタイガー 渋谷宇田川町	東京都渋谷区宇田川町37-35
ゴールデンタイガー 六本木	東京都港区六本木6-10-1 六本木ヒルズ ヒルサイド1F
蒼龍唐玉堂 六本木	東京都港区六本木7-17-16 米久ビル 1F



青菜 あみプレミアム・アウトレット



ゴールデンタイガー 六本木

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。



画像は龍ヶ崎市提供

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