

エキナカで買える！洋菓子・和菓子・パン・お惣菜&お弁当

NEWoMan 最新人気ランキング

冬のギフトや手みやげにぴったり！

株式会社ルミネ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：新井良亮）が手がける新たな商業施設「NEWoMan」（ニューマン）では、エキナカ（改札内）に電車の乗り換え時だけでなく、入場券を購入してわざわざ行きたくなる本格的な和洋菓子・惣菜等が購入できる店舗を30ショップ取り揃えています。（エキナカは8:00～22:00まで営業。）

今回、冬の最新人気商品ランキングとしてカテゴリ別ご紹介いたします。ギフトや帰省土産に、差し入れや旅行のお供にも、ぜひご利用ください。

【洋菓子部門 第1位】

choux d'enfer PARIS（シュダン・フェール パリ）

カスタード ¥120



【和菓子部門 第1位】

仁々木（二ニギ）

わらび餅詰合せ（和三盆&抹茶） ¥1,000



【パン部門 第1位】

Wa's sandwich（ワズサンドイッチ）

煮たまごサンド ¥463



【お惣菜部門 第1位】

神戸牛のミートパイ（コウベギユウミートパイ）

神戸牛のミートパイ ¥360



詳しいランキングについては、次ページ以降をご覧ください。

【洋菓子部門】

【第1位/2位/3位】

choux d'enfer PARIS (シュダン・フェール パリ) 左から カスタード/マロン/ショコラ 各 ¥120



店内にて低温で長時間じっくり焼き上げるパリッとしたシュー生地、自家製クリームを注文に合わせてたっぷりつけてご提供。トッピングのナッツやあられ糖などのカリカリとした食感も楽しめます。

【第4位、5位】

Butter Butler (バターバトラー)

バターフィナンシェ 8 個入り ¥1,500

バターフィナンシェ 4 個入り ¥800



スイス産発酵バターとフランス産グランドの塩を使用し、表はカリッと中はしっとり仕上げたフィナンシェ。

【第6位】

神戸牛のミートパイ

紅玉りんごのアップルパイ ¥290



紅玉りんごをたっぷり使用したみずみずしいりんごのデザートパイ。

【第7位】

Lady Bear (レディ ベア)

チーズケーキ-Daigomi-

「とうふレア」 ¥1,648



砂糖不使用。コクのあるはちみつと低 GI のアガベシロップ、2つの天然甘味料だけで甘さをつけたヘルシーな豆腐のレアチーズケーキ。
1/6 ホール 145kcal(推定値)。

【第8位】

フルーツチュールタカノ

いちごシュークリーム ¥380



いちごのシャンティクリームといちご風味のビスケット生地で作ったシュークリーム。

【第9位】

Lady Bear (レディ ベア)

はちみつパンナコッタ ¥630



オープン以来ジャススイーツ人気 No.1! 上品な甘さのクローバーはちみつで滑らかな口当たり仕上げたパンナコッタは、思わず写真に撮りたくなる見た目も魅力の一品。

【第10位】

フルーツチュールタカノ

TRIFE いちご ¥600



苺風味のスポンジで作ったカップのいちごショートケーキ。

【和菓子部門】

【第1位】

仁々木 (ニニギ)

わらび餅詰合せ (和三盆 & 抹茶) ¥1,000

肌理 (キメ) 細かいきな粉、
ぷるんとした食感のわらび餅は
和三盆と抹茶の
2種類の味が楽しめます。



伝統的な和菓子が、洗練されたモダンなデザインやパッケージで並び、目も楽しませてくれる逸品たちがランクイン。

奥ゆかしくも華やかな装いは、贈って喜ばれることはもちろん、贈るその人の顔を思い浮かべながら選ぶたのしさも。

【第2位】

仁々木 (ニニギ)

渋皮栗大福 ¥350



大粒で甘みが強く、風味豊かな国産銀寄栗の渋皮煮を、つぶ餡と近江羽二重糯米で包みました。

【第3位】

結 (ユイ)

ふゆうじょん(6個入り) ¥1,200



新たな和菓子としてお作りした、餡とチョコレートのアンサンブルは、どこか懐かしいお味が楽しめます。

【第4位】

仁々木 (ニニギ)

黒どら ¥130



黒糖の香りが豊かなふっくらとした生地と北海道産小豆のつぶ餡が絶妙な自信の一品です。

【第5位】

飄々庵 (ヒョウヒョウアン)

寛々あられ (大) ¥1,000



赤坂柿山が立ち上げたブランド。こだわりのもち米を使った人気のおかき5種類をセレクトした詰め合わせ。

【第6位】

結 (ユイ)

あまのはら ¥3,000



どこを切っても同じ姿がない配色、未広がり山の形、雲まで届きそうな山の高さと大きさを表現した棹菓子。ほのかに香るレモン味で、富士山の四季の移ろいを感じられる羊羹。

【第7位】

飄々庵 (ヒョウヒョウアン)

ぽちおかき和風 ¥500



自慢の薄焼きおかき「慶長」を「谷中・いせ辰」のぽち袋に入れてご用意。醤油・梅・昆布のさっぱり和風味ミックスは、飽きのこない人気の詰め合わせ。

<p>【第8位】 飄々庵 (ヒョウヒョウアン) ぼちおかき (大) ¥3,000</p>  <p>飄々庵を代表するぼちおかきの詰合せ。お目出度ごとにも、ちょっとした手土産にも幅広くお使いいただける自慢の一品です。</p>	<p>【第9位】 結 (ユイ) なまささら (6個入り) ¥1,500</p>  <p>ちいさいという意味を持つ古語の“ささら”は手作りにこだわり抜いた生菓子。お菓子の瑞々しさと餡の美味しさをお楽しみいただけます。</p>	<p>【10位】 KOKO LUMINE STORE (コルミネストア) 南部煎餅豆五郎 ¥1,000</p>  <p>甘いクッキー生地に落花生を丸ごと加えて焼き上げました。香ばしい落花生の風味が人気の南部せんべいです。おやつとして、紅茶やコーヒー等にもオススメです。</p>
---	--	--

【パン部門】

<p>【第1位】 Wa's sandwich (ワズサンドイッチ) 煮たまごサンド ¥463</p>  <p>鯉と昆布のあわせダシが香るWa's特製煮たまごサンド。Wa'sサンドイッチ不動の一番人気です。じっくりと旨味を含ませたゆでたまごとマヨネーズがこんなに合うなんて! ごろっと大きめカットと口当たりのよいベースのバランス感も絶妙です。</p>	<p>断面が美しい、今話題のボリュームサンドイッチが複数ランクイン! 焼かなくてもそのまま食べることができる、シンプルで、素材そのもののおいしさをダイレクトに楽しめるものが多く支持されました。</p>	
<p>【第2位】 Demerara Bakery (デメラ・ベーカリー) ダブルバタースコーンプレーン ¥230</p>  <p>2種類のバター素材を使用したふわふわ生地のスコーン。リッチなバターの風味と口の中でホロホロと溶け崩れていく独特な食感がやみつきに!</p>	<p>【第3位】 Wa's sandwich (ワズサンドイッチ) Wa's 和卵ミックス ¥612</p>  <p>「煮たまごサンド」と「新宿赤鬼和三盆たまご焼きサンド」のミックスサンド。Wa's人気商品のペアリングです。ちょっと贅沢な組み合わせ。</p>	<p>【第4位】 Demerara Bakery (デメラ・ベーカリー) ダブルバタースコーンアールグレイ ¥230</p>  <p>2種類のバター素材を使用したふわふわ生地のスコーンに英国老舗の紅茶ブランドであるマックウッズのアールグレイ茶葉をたっぷり練りこんだ贅沢なスコーンです。バターと紅茶の豊潤な香りがたまりません。</p>

<p>【第5位】 Demerara Bakery (デメラ・ベーカリー) ダブルバタースコーンチョコチップ ¥250</p>  <p>2種のバター素材を使用したプレーンスコーンにチョコチップを練りこんだ深みのあるスコーン。バターの香りと濃厚なチョコチップの風味が広がり、満足感たっぷりです。</p>	<p>【第6位】 Wa's sandwich (ワズサンドイッチ) Wa's 洋食たまごミックス ¥565</p>  <p>「煮たまごサンド」と「洋食仕立てのロールカツサンド」のミックスサンド。Wa's 人気商品のペアリングです。食べごたえ満点の組合せ。</p>	<p>【第7位】 M. LE BIHAN (エム・ルビアン) クロワッサン ¥190</p>  <p>ルビアン ミッシェル氏が厳選した国産の発酵バターを何層にも折り込んだ、風味豊かなクロワッサン。噛むほどに小麦本来の甘みと発酵バターの香りが口いっぱいひろがります。</p>
<p>【第8位】 M. LE BIHAN (エム・ルビアン) ハーブフランク ¥330</p>  <p>ハーブフランクをブラックペッパー入りのフランスパン生地に丸ごとほさんで焼き上げた、ボリュームな肉感を楽しむ一品。後のせハーブの香りと、柚子胡椒がアクセント。</p>	<p>【第9位】 GARDEN HOUSE CRAFTS (ガーデンハウスクラフツ) 全粒丸パン十勝あんバター ¥259</p>  <p>特殊な石臼で挽いたキメ細かい全粒粉を使用。もちりふくらした生地にもち産の契約栽培小豆100%使用したあんこと有塩バターをサンドしました。</p>	<p>【10位】 M. LE BIHAN (エム・ルビアン) マカダミアレーズン ¥230</p>  <p>カンパーニュ生地にローストしたマカダミアナッツと洋酒に漬け込んだレーズンを練り込みました。ライ麦特有のモチモチとした食感をお楽しみいただけます。</p>

【お惣菜 & お弁当部門】

【第1位】
神戸牛のミートパイ
 神戸牛のミートパイ ¥360

神戸牛を贅沢に使用した肉汁あふれるジューシーなミートパイです。



ちょっとした贅沢品や、ほっとできる素朴な品々がランクイン。

手土産としても喜ばれる品々ですが、旅行など自分用としての購入にも。

【第2位】
PAO² STATION (パオツステーション)
 和豚もちぶた肉まん ¥200



豚肉特有のクセが無い『和豚もちぶた』を使用した、どこから食べても肉の旨みを感じられる自慢の逸品です。

【第3位】
柿安 牛めし
 黒毛和牛 牛めし ¥1,204



秘伝のタレで炊き上げる上質な黒毛和牛、島根県奥出雲産仁多米、選りすぐりの材料で職人が一つ一つ手作りする柿安不動の一番人気。

【第4位】
柿安 牛めし
 黒毛和牛ステーキ重 ¥1,852



上質な黒毛和牛を職人が焼き上げたステーキ重。和牛の品質と職人の技術に自信があるからこそこの逸品。NEWoMan でしか味わえない限定メニューです。

【第5位】
柿安 牛めし
 黒毛和牛ステーキ牛めし ¥1,800



一番人気の黒毛和牛牛めしと、NEWoMan 限定黒毛和牛ステーキを一度に楽しめる贅沢なお弁当。上質なお肉と職人の技術が生み出す異なるふたつのおいしさを存分に！

【第6位】
米屋のおにぎり屋 菊太屋米穀店
 さけおにぎり ¥212



紅鮭の塩焼きを具にしたおにぎりです。

【第7位】
RF1 (アール・エフ・ワン)
 彩りバランス弁当 ¥640



おかず・副菜を少しずつ、彩り良く詰め合わせた、栄養バランスのとれたお弁当です。

<p>【第8位】 米屋のおにぎり屋 菊太屋米穀店 だし巻き弁当 ¥601</p>  <p>魚沼産こしひかりを使った塩にぎりと、出汁を効かせた薄味の関西風の出汁巻きのお弁当です。</p>	<p>【第9位】 米屋のおにぎり屋 菊太屋米穀店 鮭弁当 ¥537</p>  <p>魚沼産こしひかりを使った塩にぎりと、ほんのり上品な薄味の美味しい鮭を包んだお弁当です。</p>	<p>【10位】 RF1 (アール・エフ・ワン) 緑黄色野菜弁当 ¥750</p>  <p>雑穀ごはんに合わせて不足しがちな緑黄色野菜が摂れる、健康を意識したお弁当。 ※12/23・24・25、1/1 は販売していません。</p>
---	---	---

※本リリースにてご紹介した商品は、全て税抜き価格です。

「NEWoMan」(ニューマン) 2 F エキナカ

- 場 所： JR 新宿駅直結甲州街道改札すぐ
 ※ 駅構内のため入場券または乗車券が必要になります
- 営業時間： 8：00～22：00
- ホームページ： <https://www.newoman.jp/>