

新宿駅徒歩3分『るるぶキッチン』が山口県岩国市とコラボレーション! ランチ限定メニュー「岩国れんこんと高森和牛のスタミナ炒め」特集フェアを開催 2025年11月1日(土)から販売スタート!

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(東京都江東区、代表取締役 社長執行役員:盛崎宏行)は、直営飲食店舗『editor's fav るるぶキッチン』(以下『るるぶキッチン』)において、2025年11月1日(土)から、山口県岩国市と連携し、岩国市の特産品を使用した「岩国れんこんと高森和牛のスタミナ炒め」ランチフェアを開催します。



『るるぶキッチン』は、「るるぶ」の編集者が全国各地を旅して見つけた"おいしい"をお届けするリアル店舗メディアです。飲食店として料理の提供に加えて、全国各地で作られている「本物」の食・食材を発掘し、『るるぶキッチン』にてオリジナル料理を通じて、その価値や魅力を消費者の方にお届けしてきました。

このたび、山口県岩国市と連携し、同市の特産品である岩国れんこん、高森和牛、岩国はちみつ等を使用したオリジナルメニューをランチ限定で提供いたします。岩国れんこんは、江戸時代から栽培されている岩国の特産品で、穴がずっと続いていることから「先が見える」といった縁起ものとして重宝されています。また、高森和牛はこだわりの飼料を与えて育てられ、厳格な品質管理のもと育てられるブランド牛です。甘みとコクがあり、全国レベルの品評会で好成績を収めるほど評価されています。そのほか、岩国はちみつ、岩国産のマイヤーレモン果汁も使用し、期間限定のランチメニューとして提供いたします。また、同時に岩国の日本酒(3種類)を数量限定で提供をいたします(日本酒はディナータイムも提供)。

さらに、店内では岩国の名産品も販売。日本酒のおつまみシリーズ「つまんでちょんまげ」の商品も並びます。



【商品概要】

商品名:岩国れんこんと高森和牛のスタミナ炒め 1,480円(税込) 岩国市産マイヤーレモンドレッシングのサラダ付き

岩国れんこんと高森和牛を、オイスターソースと隠し味に岩国はちみつを使用したオリジナルのソースで炒め、ご飯がすすむ味付けになっています。また、付け合わせのサラダには、岩国産のマイヤーレモン果汁を使用したドレッシングを使用しています。



■『editor's fav るるぶキッチン』店舗概要

<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) <営業時間>

ランチタイム 11 時 30 分~14 時 30 分(14 時 LO)、

ディナータイム 17~22 時 (21 時 30 分 LO)

<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 B 7 出口より徒歩1分(地下街より直結)

<定休日>

不定休(※年末年始含む休業日あり)

食ベログ:https://tabelog.com/tokyo/A1304/A130401/13302778/

facebook: https://www.facebook.com/rurubukitchen
Instagram: https://www.instagram.com/rurubu_kitchen/

