

**“お米で育てた”ブランド牛「那須和牛」を味わう特集フェアを
『るるぶキッチン』で開催！**

**グリーン・デスティネーションズ・アワードで
関東初の「シルバーアワード」受賞の栃木県那須塩原市と連携**

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、2026年10月14日(水)～10月31日(土)、12月2日(水)～12月11日(金)の期間において、栃木県那須塩原市と連携し、同市のブランド牛、那須和牛を使用したランチメニューの提供を開始いたします。



■持続可能な観光地として国際的に認められた大地が育む恵みを期間限定で

『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。全国各地で作られている「本物」の食・食材を発掘し、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参りました。

本企画は、那須塩原市の魅力を継続的に発信する特集フェアです。現在開催中のチーズを使用したフェアに続き、今回は「食」の背景にある「持続可能な地域づくり」にも光を当てます。

那須塩原市は、2025年12月に、持続可能な観光の国際認証機関「グリーン・デスティネーションズ」のアワードにおいて、関東地方で初となる「シルバーアワード」を受賞しました。この世界に認められた豊かな環境が育む食材の一つが、ブランド牛「那須和牛」です。

本フェアを通じ、単なるグルメ体験にとどまらず、都心にいながら「サステナブルな地域の恵み」を味わう機会を創出し、地域の活性化に貢献することを目指します。なお、2026年12月16日(水)からも、同市の食材を使用したオリジナルメニューの提供を予定しております。

(期間限定提供メニュー)

■那須塩原市 お米で育てた那須和牛とフレッシュ野菜盛りランチ わさびソース仕立て
価格：1,680 円(税込)

那須和牛は、澄んだ空気と豊かな自然に恵まれた JA なすのの管内で、指定農家が丹精込めて育てたブランド和牛です。エサにお米を配合し、約 20 カ月かけてじっくり肥育することで、やわらかな肉質と豊かな旨みを引き出しており、A3・B3 等級以上の黒毛和牛だけが「那須和牛」として認められています。そんな那須和牛を今回はステーキとしてジューシーに焼き上げ、わさび菜やアスパラガス、ミニトマトなどと合わせてフレッシュなサラダにしました。醤油ベースの爽やかなわさびソースが、和牛の旨みを一層引き立てます。



■『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 時～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 B7 出口 より徒歩 1 分 (地下街より直結)

<定休日>

不定休

食べログ：<https://tabelog.com/tokyo/A1304/A130401/13302778/>

facebook：<https://www.facebook.com/rurubukitchen>

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



<お問い合わせ先>

JTBパブリッシング ブランド・サステナビリティ戦略室 pr-team@rurubu.ne.jp