

新宿駅徒歩3分『るるぶキッチン』がJA熊本経済連とコラボレーション！くまもと黒毛和牛「和王」ステーキ丼 ランチ特集フェアを開催

2026年2月3日(火)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、2026年2月3日(火)から3月2日(月)まで、JA熊本経済連（JAくまもと肉牛銘柄推進協議会）と連携し、くまもと黒毛和牛「和王」ステーキ丼 ランチ特集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、JA熊本経済連（JAくまもと肉牛銘柄推進協議会）と連携し、くまもと黒毛和牛「和王」を使用した期間限定ランチメニューを提供いたします。阿蘇の清らかな水と豊かな自然の中で、じっくりと育てられるくまもと黒毛和牛。その中でも霜降りで柔らかな肉質と、ふくよかで芳醇な風味が好評価の「和王」を使用します。

「和王」は厳選された植物性飼料を使用しており、安心でより高い安全性を実現した霜降り肉です。期間限定の「和王」を当特集フェアにてご賞味ください。

**【商品概要】**

商品名：くまもと黒毛和牛「和王」ステーキ丼 2,280 円（税込）（「和王」約 150g 使用）

日本食肉格付協会「枝肉肉質ランク」の最上級格付 5 等級と上位格付 4 等級を獲得した黒毛和牛。その中から、生後 28 カ月以上、霜降り度合いが高いものが「和王」です。この「和王」を約 150 g 使用したボリューム満点のステーキ丼。トッピングは「和王」を引き立てるトマトやミョウガを使用しました。ステーキソースには熊本産の晩白柚果汁も使用しています。

**■『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 00 分 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 B7 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）



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

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

Instagram：[https://www.instagram.com/rurubu\\_kitchen/](https://www.instagram.com/rurubu_kitchen/)

<お問い合わせ先>

J T B パブリッシング ブランド戦略室 [pr-team@rurubu.ne.jp](mailto:pr-team@rurubu.ne.jp)