

**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。

くまもと黒毛和牛「和王」
The king of wagyu "WAHOH"

期間限定の贅沢ランチ
2026 2/3(火)~

「和王」の深い味わいと口溶けをお楽しみください。

くまもと黒毛和牛「和王」ステーキ丼 2,280円（「和王」約150g使用）

「和王」を引き立てるトマトやミョウガをトッピング、さらに焼いた鶏の果汁をステーキソースやドレッシングに使用しました。ボリューム満点のステーキ丼をお得に味わってください！

※仕入の状況によりメニュー内容が一部変更する場合がございます。 裏面もぜひご覧下さい。》

くまもと黒毛和牛「和王」
The King of Wagyu

《美しい霜降りと、柔らかくとろけるような味わいが「くまもと黒毛和牛」です。》
清らかな水と空気を、恵まれた自然環境で、丹精込めて育てられた「くまもと黒毛和牛」。その中でも、霜降りの柔らかい肉質と豊かな風味で高い評価を受けるプレミアム級のものが、「くまもと黒毛和牛「和王」」です。

《(公社)日本食肉格付協会「食肉肉質ランク」の最上級格付5等級と上位格付4等級を獲得した枝肉を持つ黒毛和牛です。厳選された飼料で育てられた生後月齢28か月以上の牛で、12段階に分けられる霜降りの度合い(BMS)が6段階以上のものだけが、「和王」となります。》

《トレーサビリティが確保され、より高い安全性を実現。》
くまもと黒毛和牛「和王」は、細かくサシの入ったとろけるような肉質と、芳醇な味わいが魅力です。厳選された植物性飼料「とくせん」シリーズを使用しており、安全・安心でまろやかな糖上肉です。（トレーサビリティが確保され、より高い安全性を実現しています。）

和王以外にも熊本には様々なブランド牛の取り扱いがあります。

水・大地・人が育てるくまもとの肉
澄んだ空気や清らかな水、恵まれた自然、清潔な環境のなかで、くまもとの牛は育ちます。
JA熊本経済連のブランド「牛肉」「豚肉」は、厳選した飼料を使用し、徹底した品質基準に合格した「安全・安心」のお肉です。

上記のブランド牛はYahoo!ショッピングでご購入いただけます

JA熊本経済連
JAくまもと肉牛銘柄推進協議会

熊本のおいしいもので、みんなを

熊本ブランド肉のお問い合わせは
☎0968-26-4116（畜産販売課）
☎0968-26-4186（畜産生産指導課）

『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。その中でも霜降りので柔らかな肉質と、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）



食ベログ： <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 ブランド戦略室 pr-team@rurubu.ne.jp