

新宿駅徒歩3分「るるぶキッチン」が栃木県那須塩原市とコラボレーション！
ディナーメニュー『栃木県那須塩原市』特集フェアを開催
2025年3月1日(土)からフェアスタート！

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3月1日(土)から3月14日(金)まで、栃木県那須塩原市と連携し、『栃木県那須塩原市』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、栃木県那須塩原市と連携して提供する「栃木県那須塩原市フェア」では、那須塩原市自慢の産地直送の特産品を使った料理をお届けします。

『生乳産出額全国2位』を誇る美味しい牛乳やチーズのほか、ブランド牛や銘柄豚、新鮮野菜など、那須塩原の農畜産物をふんだんに使用したメニューをご用意しました。



【栃木県那須塩原市特集フェア提供メニュー】 ※価格は税込です。

■春香（はるか）うどの味噌と竹の子の和え物 480円
全国トップクラスの生産量を誇る「那須の春香うど」を使った、春を感じる一品です。

■味恋（あじこい）とまと 冷製お出汁仕立て 380円
土を使わず、那須高原の地下水で栽培された「味恋とまと」が主役。出汁とみょうがでさっぱりと味わえます。

■那須郡司豚（なすぐんじぶた）の塩煮込み 650円
脂身の甘みが特徴的な「那須郡司豚」をじっくり塩煮込みにしました。豚肉本来の旨味をお楽しみください。

■アスパラ牛乳豆腐の揚げ出しとチーズ天ぷら 580円

細かく刻んだ那須高原のアスパラガスと那須塩原牛乳で豆腐を作り、揚げ出しに。天ぷらにしたチーズは口の中でとろけます。

■那須野ヶ原牛（なすのがはらぎゅう）のステーキ 2,380円

肥沃な大地と那須連山からの清流に支えられて育った「那須野ヶ原牛」のサーロインステーキです。

■春香（はるか）うどの香り豊かなけんちんそば 730円

生でも美味しい「那須の春香うど」とたっぷりの野菜を使った温かいお蕎麦です。

■とちあいかのババロア 480円

酸味が少なく、甘さが際立つ「とちあいか」をババロアに。滑らかな舌触りと優しい甘みが口いっぱいに広がります。

※上記、全7品が楽しめる「ぎゅっと！那須塩原満喫コース」（お1人様5,000円）もご用意しております。

「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L0）、

ディナータイム 17～22時（21時30分L0）

<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/

<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