

那須塩原市×るるぶキッチン「那須和牛フェア」
🍷 期間限定「オリジナルランチメニュー」🍷



期 間：令和8（2026）年10月14日（水）から10月31日（土）まで
令和8（2026）年12月 2日（水）から12月11日（金）まで

場 所：るるぶキッチン（新宿駅東口から徒歩3分）
東京都新宿区新宿3丁目17-7 紀伊國屋書店 新宿本店 地下1階

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：2,180円（税込）

備 考：令和8（2026）年12月16日（水）からは、新たなオリジナルランチメニュー
の提供を予定していますので、御期待ください。

問い合わせ先
産業観光部 農務畜産課 畜産振興係
TEL:0287-62-7149

那須塩原の恵み、
那須和牛を味わう
とっておきの一皿。

期 間 限 定

2026
第 二 回 10/14^(水)~31^(土)

2026
第 二 回 12/2^(水)~11^(金)

LUNCH

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 2,180円

わさび菜やアスパラガス、ミニトマトなどの彩り豊かなサラダに那須和牛のステーキをトッピング。
醤油ベースのわさびソース仕立てです。
ランチにはご飯と味噌汁、漬物がつきます。



那須和牛の
おいしさの秘密は
裏面で ▶





お米で育てた、やさしい旨み。

NASUWAGYU

那須和牛

旨さギュッと! 那須和牛
このマークが取扱店だよ

取扱店は
下記HPで



澄んだ空気と豊かな自然に恵まれた那須塩原市・大田原市・那須町で、
指定農家が丹精込めて育てたブランド和牛。
エサにお米を加え、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います。
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。

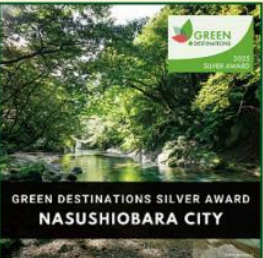


youtubeでも
紹介してるよ*
みてね!



那須塩原市 NEWS

関東地方初! 持続可能な観光地として
〓 国際認証機関から「シルバーアワード」を受賞 〓



持続可能な観光の国際認証機関であるグリーン・デスティネーションズが実施するグリーン・デスティネーションズ・アワード。審査を受けた結果、那須塩原市が関東地方で初となる「シルバーアワード」を受賞しました。

