



～ 贅沢に“黒トリュフ”が香る「黄金だし」で ～
 今年も“食べる国宝”の季節がやってきました。
 『食べる国宝 マンガリツァ豚食べ放題』
 【10/1(火)～期間限定/全国の「しゃぶしゃぶ温野菜」にて】

株式会社コロワイドのグループ会社である、株式会社レイズインターナショナル(本社:横浜市西区・代表取締役社長 五十嵐茂樹)では「しゃぶしゃぶ温野菜」(全国279店舗 13年9月1日時点)にて10/1(火)～、今年で3回目を迎える期間限定コースとして『食べる国宝 マンガリツァ豚食べ放題コース』がスタート致します。

温野菜では一昨年・昨年と、期間限定でマンガリツァ豚の食べ放題コースを導入。毎回ご好評を頂いており、今年は「トリュフ香る黄金だし」でお楽しみいただく秋の季節コースとして復活致します。



マンガリツァ豚とは

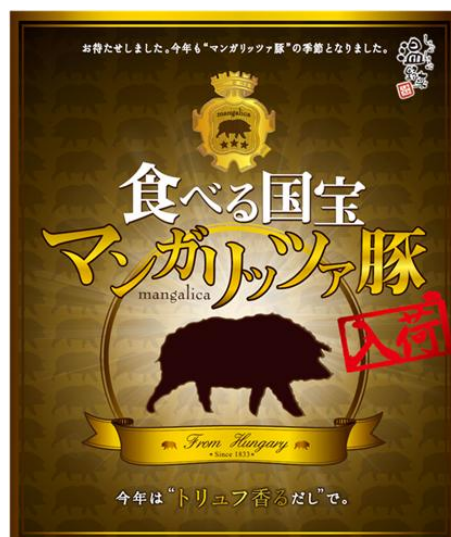
1833年に誕生し、ハンガリー政府が04年に国宝として認定した、世にも珍しい“食べる国宝”と呼ばれる豚です。マイナス30度にもなる厳しい寒さの中で活動する為、全身を毛で覆われていて、まるで羊の様な姿。広大な森や草地で自然放牧され、ヒマワリの種やとうもろこし等の穀物を中心に健康的に飼育されています。

まるで和牛の様だとも言われる霜降りの肉質、脂は口どけが良くなめらかで、ジューシー。豊富なビタミン・ミネラルを含み、不飽和脂肪酸のオレイン酸を多く含みヘルシーなお肉です。美味しさだけでなく、栄養面にも優れたマンガリツァ豚は、“究極の豚”とも呼ばれ、ミシュランガイドに名を連ねる一流レストランのシェフ達にも認められています。(「マンガリツァ豚 ロース/カルビ」の2種類をご用意)

今回、季節限定だしとして登場するのが「トリュフ香る黄金だし」。牛の肉と骨をじっくり煮出したコクのある洋風だしに、世界三大珍味「黒トリュフ」の豊潤な香りを加え、マンガリツァ豚の美味しさを一層引き立てる香り高いだし。最後のメでは、マンガリツァ豚や野菜の旨みが溶け込んでさらに旨みが増した、だしで作る「トリュフリゾット」がお楽しみいただけます。日頃より、新しい「しゃぶしゃぶ」をご提案している温野菜ですが、世界三大珍味である「トリュフ」をしゃぶしゃぶのだしとして形にできないかと約2年前から構想を練り、30回以上も試食を繰り返した自慢のだしです。

また秋の旬野菜として「いろいろきのこ盛り」もご用意。温野菜が厳選した旬の味覚が楽しめる旨みたっぷりの当コースだけの「たもぎ茸」を始め、「甘シャキ味えのき」「香る完熟舞茸」「純白雪色しめじ」の4種を盛り合わせました。

デザートには秋にピッタリな「もなかモンブランアイス」も、当コース限定のメニューとしてお楽しみ頂けます。



【マンガリツァ豚 食べ放題がスターイメージ】

価格は全て税込表記です
 内容は予告なく変更する場合があります

===== 【 一般のお客様のお問い合わせ 】 =====
 株式会社レイズインターナショナル お客様センター E-mail: voice@reins.co.jp
 TEL:0120-142-029 (オペレーター受付時間・・・月～金 10:00～18:00 / 土 10:00～15:00 / 日祝休)

===== 【 取材・掲載に関するお問い合わせ 】 =====
 株式会社レイズインターナショナル(<http://www.reins.co.jp/>) 横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F
 経営企画部 広報 川合 E-mail: pr@reins.co.jp TEL:045-224-7200 FAX:045-224-7201

期間限定食べ放題コースについて

導入期間: 10/1(火)~

導入店舗: 全国の「しゃぶしゃぶ温野菜」にて

コース概要:

「食べる国宝 マンガリツァ豚食べ放題コース」(120分制:お1人様3,654円)



「トリュフ香る 黄金だし」

牛の肉と骨をじっくり煮出したコクのある黄金色の洋風だしに、世界三大珍味「黒トリュフ」の豊潤な香り(トリュフオイル)を加えました。だしのコクと食べるときにふわっと香るトリュフがマンガリツァ豚の脂の甘みや素材の旨みを、より一層引き立て、最後のメまで、美味しくお召し上がりいただけるだしに仕上がっています。

当コース以外の方でもS鍋105円、丸鍋210円で注文可

「マンガリツァ豚 ロース/カルビ」

ハンガリー政府が04年に国宝として認定した、世にも珍しい“食べる国宝”と呼ばれる豚です。まるで和牛の様だとも言われる霜降りの肉質で、脂の口どけが良くなめらかでジューシーな美味しさをご堪能ください。当コース以外の方でも各714円で単品注文可



「トリュフリゾット」

しゃぶしゃぶしたお肉・野菜等の旨みが溶け込んだ黄金だしで食べる絶品のメ。トリュフとチーズの香りとコクをお楽しみください。当コース限定



「いろいろきのこ盛り」

「たもぎ茸」を始め、温野菜が厳選した旨みたっぷりのきのこ4種類を盛り合わせました。<4種のきのこ>「たもぎ茸」「甘シャキ味えのき」「香る完熟舞茸」「純白雪色しめじ」当コース限定し



「もなかモンブランアイス」

秋の味覚、栗をデザートにしました。マロンクリームと冷たいアイスをもなかの生地でサンドした、濃厚なスイーツです。当コース限定



上記メニューの他、お肉・国産野菜・前菜・おつまみ・鍋肴、竹筒つみれ・お食事・スイーツまで、80種類以上のメニューもコースに含まれています。

価格は全て税込表記です
内容は予告なく変更する場合があります

===== 【 一般のお客様のお問い合わせ 】 =====
株式会社レイズインターナショナル お客様センター E-mail: voice@reins.co.jp
TEL:0120-142-029 (オペレーター受付時間・・・月～金 10:00～18:00 / 土 10:00～15:00 / 日祝休)

===== 【 取材・掲載に関するお問い合わせ 】 =====
株式会社レイズインターナショナル (<http://www.reins.co.jp/>) 横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F
経営企画部 広報 川合 E-mail: pr@reins.co.jp TEL:045-224-7200 FAX:045-224-7201