



昨年人気の紀州南高梅使用の 「梅しゃぶ食べ放題コース」が新しくなって再登場！ 温野菜四元豚・厳選牛など 10 種類のお肉も食べ放題。

3/20(木)～ 期間限定『紀州南高梅 梅しゃぶ食べ放題コース』

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 295 店舗 14年3月1日時点)にて3/20(木)～、紀州南高梅と手火山式本枯節を使用した“梅しゃぶだし”で食べる『紀州南高梅 梅しゃぶ 温野菜四元豚・厳選牛しゃぶしゃぶ食べ放題』(お1人様税抜 3,380 円)を期間限定にて導入致します。

春は新生活が始まり、環境の変化から知らず知らずに緊張感によるストレスを溜め込みやすい時期であり、また、冬の厳しい寒さを抜けて、だんだんと過ごしやすい気候となる一方で、花冷え、寒の戻りという言葉があるように、朝晩は冷え込み、肌寒さを感じる時期でもあります。こんな時期に合う商品として、温野菜ではココロもカラダを温め、ほっとできる紀州南高梅を使用した「梅しゃぶ食べ放題コース」をご提案させていただきます。

「梅しゃぶだし」は、手火山式本枯節からとった、やさしい味わいの鰹ベースのだしに、紀州南高梅の梅干しと昨年のだしにはなかった梅酢を加えることで、旨みとコクのあるやわらかな酸味でさっぱりとした“だし”に仕上がりました。

「梅しゃぶ食べ放題コース」は、前菜、おつまみ、国産野菜、お肉、シメの食事まで80種類以上が食べ放題で、選べるデザート1品付き。本コース限定メニューとして、長ねぎを小口切りにして臭みがなく丁寧に水にさらした“洒落ねぎ”や“水菜”、“赤軸かいわれ”の3種を和えた野菜とクレソンを盛り合わせた特製梅だれ付きの“お薬味野菜”、「春彩盛り」をご用意致しました。「春彩盛り」を梅しゃぶだしでさっと湯通しして、しゃぶしゃぶしたお肉で巻いて、特製梅だれを少し添えてお召上がり頂きます。また、温野菜四元豚、赤城もち豚、アンデス高原豚の三種類の異なる味わいをもつ豚肉を食べ放題で食べられるのも本コースならではの、食べ比べられるのも、本コースだけのお楽しみです。

その他、コース限定メニューとして、お食事、しゃぶしゃぶした後のお肉や野菜など素材の旨みが凝縮した梅だしで作る「梅のクリームうどん」、デザートには、ぷるぷるのジュレを添えた紀州南高梅を使用した口当たり爽やかな「梅ソルベ」をお楽しみ頂きます。

新生活をお祝いするお食事の機会も多い春。世代を問わずお楽しみいただける「梅しゃぶ食べ放題コース」を囲み、楽しいひとときをお過ごし頂ければと思います。



価格は全て「税抜」表記です
時期・店舗・調達等の都合で、表記以外の産地となる場合があります
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 花田 E-mail: pr@reins.co.jp TEL:045-224-7200 FAX:045-224-7201

期間限定 「紀州南高梅 梅しゃぶ 温野菜四元豚・厳選牛しゃぶしゃぶ食べ放題コース」について

導入期間： 3/20(木) ~ 6/1(日)まで導入予定

導入店舗： 全国の「しゃぶしゃぶ温野菜」にて 一部の時期・店舗でメニューが異なる場合があります

メニュー概要： 「紀州南高梅 梅しゃぶ 温野菜四元豚・厳選牛しゃぶしゃぶ食べ放題コース」
(お1人様 税抜 3,380円)



「和歌山県産 紀州南高梅 梅しゃぶだし」

和歌山県産の紀州南高梅を贅沢に使用。上品でやわらかな酸味と江戸時代から続く伝統の製法で一本一本丁寧に熟成された“手火山式本枯節”の鰹の旨みが口の中でわりと広がるやさしい味わいのだし。

当コース以外の方でもS鍋100円(税抜)、丸鍋200円(税抜)でご注文可



「春彩盛り」

独特の甘みと香り豊かなクレソンと洒落ねぎ、水菜、赤軸かいわれをあえた香味野菜の盛り合わせ。梅しゃぶだしでさっと湯通ししたら、お肉で巻いて、秘伝の特製梅だれをちょっと添えてお召し上がり頂きます。



【お肉で巻いて】



「三種の厳選豚」の食べ比べ

牛・豚・鶏と10種類のお肉が食べ放題となる「梅しゃぶ食べ放題コース」。厳選した三種の豚の食べ放題が、本コースの特徴です。コクのある赤身が特徴の「温野菜四元豚」、もちもちとした食感の「赤城もち豚」、さっぱりとした脂が特徴の「アンデス高原豚」、それぞれ味わいの異なる6種類の豚肉を贅沢に食べ比べて頂けます。

「梅のクリームうどん」

しゃぶしゃぶした後のお肉や野菜などの旨みが凝縮された梅しゃぶだしに、豆乳とチーズを入れて作るクリームうどん。クリーミーでありながらほんのり酸味のある梅の組み合わせが意外！さっぱりとほっとする味わいです。



「紀州南高梅使用 梅のソルベ」

滑らかな舌触りの和歌山県産紀州南高梅を使用した梅のソルベ。レモン風味のジュレと一緒に召し上がり頂けます。ほんのりとした酸味と甘みの爽やかな味わいです。

価格は全て「税抜」表記です
時期・店舗・調達等の都合で、表記以外の産地となる場合があります
内容は予告なく変更する場合があります

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からお選び頂けます。

===== 【 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 花田 E-mail: pr@reins.co.jp TEL:045-224-7200 FAX:045-224-7201