



キレイをつくる、最強野菜。旬のクレソンをたっぷり。

梅だしてさっぱり食べる

『ごちそうクレソン鍋』新登場

期間限定 3/19(木)より、「しゃぶしゃぶ温野菜」でスタート。

株式会社コロナ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 松宮秀丈)では「しゃぶしゃぶ温野菜」(全国 332 店舗 ※15年 3月1日時点)にて3/19(木)より、期間限定『梅だしてさっぱり ごちそうクレソン鍋しゃぶしゃぶ食べ放題コース』(お1人様 税別 3,580 円)を導入致します。



■商品概要

<商品名>

梅だしてさっぱり ごちそうクレソン鍋

しゃぶしゃぶ食べ放題コース

※8種類のお肉、24種類の国産野菜他、前菜、おつまみ、鍋肴など70種類以上のメニューが食べ放題。11種類から選べるデザート1品付き。

<価格>

1人前 3,580 円(税別)

<導入店舗>

しゃぶしゃぶ温野菜全店

<導入期間>

2015年3月19日(木)～6月3日(水)

※予定

■キレイをつくる最強野菜「クレソン」を、お替わり自由で、たっぷり。生で、しゃぶしゃぶで、お肉で巻いて。

野菜は、ビタミン、ミネラル、食物繊維が摂取でき、健康維持に欠かせない食材。温野菜では、定番の23種類の国産野菜に加えて、期間限定で、最強野菜と言われる旬野菜「クレソン」をご用意致します。アメリカ疾病予防管理センター(CDC)の機関誌「Preventing Chronic Disease(慢性疾患を予防する)」の2014年6月5日号で、健康を維持する重要な栄養素の含有量で、スコア100点を獲得して1位となった「クレソン」。肌によいとされるβカロチンやビタミンCが多く含まれる「クレソン」は、内側から肌をキレイにしてくれることが期待されます。

本コースなら、このクレソンがお替わり自由。生のまま梅ディップにつけて、紀州南高梅を、まるごと1個入れた「コラーゲン梅だし」で、さっとしゃぶしゃぶ頂いて、さらにお肉で巻いてなど、食べ方によって変わる味わいを、たっぷりとお楽しみ頂けます。



期間限定「梅だしてさっぱり ごちそうクレソン鍋しゃぶしゃぶ食べ放題コース」を、お近くの温野菜で是非お楽しみください。

※商品価格はすべて税別表記です。※内容は予告なく変更する場合がございます。※写真はイメージです。

===== 【 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

BMD 本部 PR 担当 河井 E-mail: pr@reins.co.jp TEL:045-224-7200 FAX:045-224-7201

《『梅だしでさっぱり ごちそうクレソン鍋しゃぶしゃぶ食べ放題コース』1人前 3,580円(税別)商品内容詳細》

＜期間限定・特製だし＞ 梅コラーゲンだし



ほのかな酸味が絶妙な特製「梅コラーゲンだし」。
紀州南高梅を丸ごと1個使用した「梅コラーゲン」を鍋に溶かして完成。手火山式本枯節のだしの旨みと梅の爽やかな香りと酸味が楽しめます。※単品注文も可 S鍋 400円 丸鍋 800円



＜梅コラーゲンをお鍋に入れます＞



◆10種類から、選べる2つのだし。

2色鍋だから、梅コラーゲンだしともう一つ、お好きなだしをお選び頂けます。

＜期間限定・国産野菜＞ 【本コース限定】クレソンの新緑盛り



5種の国産野菜(クレソン、夕採れレタス、やわらかトロ白菜、はりはり水菜、しゃぶしゃぶ大根)と梅ディップの盛り合わせ。旬のクレソンは、梅ディップを付けて生のままや湯通しでお楽しみ頂けます。豚肉で巻いて食べるのもオススメです。



＜期間限定・メのお食事＞ 【本コース限定】彩り野菜の香川県産生そうめん

日持ちがしないため職人やご近所さんだけの味だった生そうめん。乾麺とは異なる弾力のあるモチモチした歯ごたえと強いコシが特徴。この生そうめんを、さっと1分程、湯通しした後に、トマトとオリーブのソースをひとさじのせて、カッペリーニ風にお楽しみ頂けます。



◆お肉8種、国産野菜23種、前菜、おつまみ、鍋肴など、

70種類以上のメニューが食べ放題。11品から選べるデザート1品付き。



※商品価格はすべて税別表記です。※内容は予告なく変更する場合がございます。※写真はイメージです。

===== 【 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

BMD 本部 PR 担当 河井 E-mail: pr@reins.co.jp TEL:045-224-7200 FAX:045-224-7201