



## 2週間で19,000食を売り上げた「鴨しゃぶ」が4年ぶりに復活！ 今年新たに鴨肉100%の「鴨つみれ」と 3種の「秋鍋」が期間限定で登場！

9月1日(木)より全国のしゃぶしゃぶ温野菜で販売開始

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 根本寿一)では「しゃぶしゃぶ温野菜」(全国381店舗 ※2016年8月1日時点)にて、2016年9月1日(木)より、期間限定メニューとして3種類の「秋鍋」の他、「鴨しゃぶ」と「鴨つみれ」を提供開始いたします。

鍋の種類は「鴨つみれ鍋」「きのこ薬膳鍋」「秋すきやき」の3種類をご用意し、それぞれの鍋でそれぞれ違った秋の旬の食材をお楽しみいただけます。また、「しゃぶしゃぶ食べ放題コース」をご注文いただいたお客様には鴨もも肉を薄切りにした「鴨しゃぶ」や鴨肉100%の「鴨つみれ」といった鴨肉を今年は2,980円(税抜)に価格を下げ、食べ放題にいたします。(※単品でもご注文いただけます。)



### 《鴨のすきやき》

濃厚なたまり醤油と黒糖特有のカaramelの様な甘さが風味とコクを醸し出す温野菜流“すきやき”です。



### 《きのこ薬膳鍋》

12種類の薬膳を贅沢に使った薬膳だし。×は中華麺で薬膳の薫りと旨みをご堪能ください。



### 《鴨つみれ鍋》

国産のかつお節を使用した本格的な特製だし。×はそばで鴨南蛮がおすすめです。

## ■4年ぶりに復活！鴨もも肉を使った「鴨しゃぶ」も期間限定で再登場

2010年から3年に渡って提供していた「鴨しゃぶ」が今秋4年ぶりに復活いたします。

牛肉や豚肉、鶏肉と比べると普段食する機会の少ない鴨肉ですが、温野菜では鴨肉も食べ放題にしたことで、お客様から大変好評をいただいております。特に2010年に開始した当初は、開始後約2週間で予想を大きく上回る19,000食を販売し、予定していた販売期間を1週間も前倒しで終了してしまったほどの盛況ぶりでした。

今年鴨もも肉を薄くスライスした「鴨しゃぶ」に加え、新たに鴨肉100%の「鴨つみれ」をご用意し、3種類の鍋と合わせて、以前よりも多くの楽しみ方を提供したいと考えております。

===== 【 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](mailto: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  
広報企画課 担当 中澤・細谷 E-mail: [pr@reins.co.jp](mailto:pr@reins.co.jp) TEL: 045-224-7200 FAX: 045-224-7201

《「秋鍋」の一品紹介》



《きしめん》

お肉と野菜の旨がたっぷりとしたほどよい甘さの割り下で。お好みで黒辛味を添えると山椒も熏る逸品になります。



《中華麺》

薬膳の香りと鴨の旨みが凝縮した薫り高いたしが中華麺に絡み奥深い味わいをお楽しみいただけます。



《鴨南蛮》

鴨の旨みがでているだして召し上がっていただくそばは絶品です。シャキシャキの翡翠ねぎや洒落ねぎと共にお楽しみください。

《食材紹介》



《きのこ》

温野菜が厳選したきのこは自然に近い環境でじっくり育て収穫しています。風味豊かなきのこをお楽しみください。



《鴨肉》

脂肪が低い温度で溶ける為、まろやかな口当たりでありながら肉質がしっかりしていて、コクのある味わいが広がります。



《葱》

下仁田の甘さと、九条の甘さをかけあわせた「翡翠ねぎ」。辛味成分のアリシンが鴨肉の旨味を最大限に引き出します。

■「秋鍋」概要

商品名：「鴨つみれ鍋」「きのこ薬膳鍋」「鴨のすきやき」

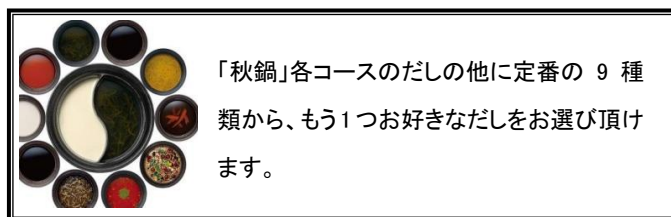
料 金：1 人前 2,980 円(税抜)(※いずれも+200 円で牛肉の食べ放題に追加可能)

期 間：2016 年 9 月 1 日(木)から 11 月 9 日(水)まで

※上記コースには、食べ放題以外にセットメニュー(各 2,480 円)や、鴨しゃぶ(580 円)、鴨つみれ(480 円)等単品でのご注文も承ります。

＜「秋鍋」各コース共通メニュー＞

- ・鴨しゃぶを含む、全 4 種類の肉が食べ放題  
(鴨しゃぶ、ドルチェポルコ豚カルビ/豚肩ロース、鶏しゃぶ)
- ・鴨つみれを含む、全 5 種類のつみれが食べ放題  
(鴨つみれ、竹筒鴨つみれ、麻辣つみれ、紫蘇の香りの梅つみれ、バジルチーズなイタづみれ)
- ・国産野菜、前菜、おつまみなど 70 種類以上のメニューが食べ放題
- ・11 種類より選べるデザート付



「秋鍋」各コースのだしの他に定番の 9 種類から、もう 1 つ好きなだしをお選び頂けます。

===== 【 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](mailto: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  
広報企画課 担当 中澤・細谷 E-mail: [pr@reins.co.jp](mailto:pr@reins.co.jp) TEL: 045-224-7200 FAX: 045-224-7201