



# 「牛タン」もしゃぶしゃぶ！？ ニューヨークでブレイク中の“骨”スープ「ブロス」が しゃぶしゃぶ温野菜に登場！

和牛だしのねぎしゃぶ 牛もつとカルビ食べ放題コース ～牛タン付き～  
 - 2017年1月19日(木)より、しゃぶしゃぶ温野菜全店で期間限定スタート -

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)が運営する「しゃぶしゃぶ温野菜」(全国392店舗 ※2016年12月31日時点)にて2017年1月19日(木)より、期間限定で「和牛だしのねぎしゃぶ 牛もつとカルビ食べ放題コース～牛タン付き～」(価格:1人前3,380円+税)の提供を開始致します。

## ■ 主役級のお肉を“和牛だし”で！

しゃぶしゃぶ温野菜では、“温野菜でしか味わえない体験をお客様に提供したい”というテーマをもち、今年の冬は主役級のお肉を存分に楽しんで頂けるコースを導入致します。

牛タン、牛カルビ、牛もつ、豚カルビなど焼肉屋でお召上がりいただくようなお肉をあえて“和牛だし”で愉しんで頂くお鍋となります。しゃぶしゃぶしたお肉で和牛だしをたっぷり含んだネギを巻いてお召上がりいただきます。肉の旨み、脂の甘みがネギと一緒に召上がりいただくことによってさらに際立ちます。ニューヨークの間でもブレイクしている健康食「ブロススープ」はまさに日本の出汁と同じ。ぜひ和牛や野菜のエキスがたっぷり溶け込んでいるお出汁でしゃぶしゃぶを召し上がってください。

## ■ 牛タンしゃぶの2つのこだわり「厚み」と「和牛だし」

牛タンの厚みは薄すぎると箸でつまんだ時にお肉が破れてしまいます。逆に厚すぎると固く感じてしまいます。何度も試作を重ね、しゃぶしゃぶで「タン」の食感を楽しめる厚さに致しました。

使用している牛は穀物飼育なので、臭みもなく、タンの旨みを感じて頂けます。

また、今回のコース専用に開発された和牛だしは透き通った黄金色。国産の牛テールと、玉葱やセロリ、人参等の香味野菜をじっくり煮込んだ芳醇な薫りのテールスープに、和牛の濃厚な味と特選丸大豆醤油を加え、コクのある風味豊かな味わいに仕上げました。仕上げに卓上で牛もつとねぎを加えることでお出汁が完成します。



「謹製 和牛だしのねぎしゃぶ 牛もつとカルビ食べ放題コース ～牛タン付き～」 食べ放題コース 概要

- 導入期間 : 2017年1月19日(木) ～ 3月下旬予定
- 導入店舗 : 全国の「しゃぶしゃぶ温野菜」にて
- 販売価格 : **食べ放題 一人前 3,380円+税**

牛もつを含むお肉5種類、国産野菜21種類、おつまみ、つまれ、鍋肴、お食事60種類以上が食べ放題。11品から選べるデザート付き。



■「和牛だし」

国産の牛テールと、玉葱やセロリ、人参等の香味野菜をじっくり透き通ったお出汁になるようにコトコト煮込んだ旨みたっぷりのテールスープに和牛と特選丸大豆醤油を加えまろやかな味わいに仕上げました。



■「バラエティ豊かなお肉」と 冬が旬の「ねぎ」

- ・牛もつ : 甘みのある脂と歯ごたえが特長のもつの王様・しまちょうが登場。煮込むほどに旨い。やみつき牛もつです。
- ・牛カルビ : しゃぶしゃぶの王道、牛カルビ。牛の旨みが溶け込んだ和牛だしが更に美味しさを引き立てます。
- ・豚カルビ : 和牛だしとの相性が実は抜群の豚カルビ。豚肉のビタミンB1の吸収を助けてくれるアリシンを含んだシャキシャキのねぎと一緒に召し上がってください。
- ・ねぎ : 1年中食べられる野菜ですが、旬は冬。ビタミンA、Cカルシウム、βカロチン、アリシン等が含まれております。血行をよくする効果もありますので、冷えた体を温め、疲労回復に効果のある野菜と言われています。あまり火を通さずに食べるのが栄養を効果的に摂るポイントですので、さつしゃぶしゃぶしてお召し上がってください。

■「味を変えて和牛だしをさらに楽しむ特別スパイス」

- ・にんにく塩たれ : 北海道産真昆布だしと白醤油ベースににんにくをミックスしたやみつきになる味
- ・柚子胡椒 : 風味豊かな宮崎県産の柚子胡椒。柚子の薫りと適度な塩分、辛味が食欲をそそります。



■「生太麺 で仕上げるラーメン」

もちもちの食感を大切に生太麺。牛の旨みが溶け込んだ濃厚なスープと麺がよくからみます。ブラックペッパーとネギを食え、お好みでにんにく塩タレを入れるとより濃厚な味わいとなり箸が止まらない旨さです。



===== 【 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](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