



スーパー猛暑を乗り切る燃烧系VSさわやか系「夏鍋」登場！ 高さ“14cm”！肉で肉をしゃぶしゃぶする “発汗鍋”「担々肉鍋」& 自分好みのハヤシライスが出来る?！“トマトすき焼き”

～7月27日(木)よりしゃぶしゃぶ温野菜全店舗にて期間限定スタート～

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385店舗 ※2017年7月1日時点)にて、期間限定でスーパー猛暑を乗り切って頂くためのスタミナ満点な2つの『夏の肉鍋』食べ放題コース(価格:一人前3,280円)の提供を開始致します。

<「燃烧系“発汗鍋”担々肉鍋」VS「“さわやか系”トマトすき焼き」 相反する『夏の肉鍋』2種登場！>

夏の悩みとしてあげられることの多い「夏バテ」「夏冷え」。冷房によって冷え切った身体は代謝が落ち、むくみの原因となります。このお悩みに持ってこいの料理が「夏鍋」です。毎年人気の夏鍋ですが、今年は濃厚な旨みと辛さから発汗効果が期待できる「担々肉鍋」、牛肉のコク・旨みとトマトの酸味がさわやかにマッチする「夏のトマトすき焼き」の2種類を展開致します。

毎年人気の「夏鍋」。4年前の7月より季節限定で登場して以来、毎年この商品を目当てに来店するお客様が後を絶たないほどの、人気の季節メニューへと成長致しました。例年以上に暑くなると予想されている2017年の夏を乗り切るべく、しゃぶしゃぶ温野菜の「夏の肉鍋」をお楽しみください。



担々肉鍋



トマトすき焼き

<夏野菜も食べ放題>

夏野菜には、水分やカリウムを豊富に含んでいるものが多く、体内にこもった熱をクールダウンしてくれる効果があります。一方で、冷房の効きすぎや冷たい食べ物・飲み物の摂取による体の冷えが原因となる「夏冷え」は、血の巡りを滞らせ、むくみや食欲減退につながってしまいます。発汗で失われがちな水分とカリウムを摂取できる冬瓜(とうがん)、デトックスやアンチエイジングも期待できるパクチーなどすべて国産品をご提供いたしますので、新陳代謝を促進させ、夏を美しく元気に乗り切って頂ければと考えております。

<商品概要>

肉で肉をしゃぶしゃぶ?! 高さ14cm 辛さの奥に旨みがある! 発汗肉鍋「担々肉鍋」

■販売価格:3,280円(税抜)

■商品名:濃厚な旨味と辛さ! 夏の発汗肉鍋「担々肉鍋」

■提供食材:牛もつ/厳選牛カルビ/厳選肩ロース/アンデス高原豚カルビ/ロース/桜姫 鶏しゃぶ
ニラ・もやし・キャベツ 他国産野菜全種
豆腐

■特徴:

人気の「台湾ラーメン」などをイメージし、味噌のコクと醤油の香り、唐辛子の辛味で肉を飽きずにとたくさん食べられる味。スープは本醸造しょうゆと鶏のだしをベースに、独自にブレンドした八丁味噌とニンニクでコクを出し仕上げています。そして最後にのせる肉味噌が5層になっている豚カルビ、牛ホルモン、キャベツ、もやし、ニラなどの具材によく絡みます。

豚やホルモンの脂の甘みが更にスープにコクと旨みを足していきます。激辛好きの方は唐辛子や卓上の黒七味で好みの辛さにも調整いただけます。

【おもの】

鍋の仕上げには中華麺を入れて担々麺風や台湾ラーメン風にアレンジしていただくのがお勧め。年齢を問わず、辛いものがお好きな方にお勧めです。唐辛子は別添えでもご提供できますので、ご自身で辛さはカスタマイズしてお召し上がりください。



お肉が和食から洋食へ! ハヤシライスに変身?! 夏の完熟トマトが丸ごと1つ入った「夏のトマトすき焼き」

■販売価格:3,280円(税抜)

■商品名:トマトの酸味がお肉の旨味を引き立てる「トマトすき焼き」

■提供食材:アンデス高原豚カルビ/ロース/桜姫 鶏しゃぶ/
厳選牛カルビ/厳選牛肩ロース/旨み牛
夏の野菜盛り
(玉ねぎ、トマト、レタス、本しめじ、赤軸水菜、冬瓜)
他国産野菜全種
豆腐

■特徴:

香ばしい醤油とザラメのコクと香りを感じられるすき焼きの濃厚な味が、トマトの酸味でさっぱりとした味わいに。トマトは美容・美白にも効果が期待できるリコピンが豊富に含まれているので、日焼けが気になる女性にも是非召し上がっていただきたい商品です。

もちろんトマトも食べ放題コースはお替り自由ですので、夏野菜をたっぷり召し上がっていただけます。

【おもの】

自分好みのハヤシライスに変身してしまうこのお鍋。トマトを丸々1つ入れクツクツと煮込みながら玉葱や肉、野菜等好きな具材ですき焼きをしていくとお肉には世界で一つのハヤシライスが出来上がってしまう、“お肉まで美味しい贅沢鍋”。トマトもお肉も食べ放題なので、思う存分楽しんで頂けます。



※価格は全て税抜表示となります ※写真はイメージです

40周年 **コロワイドグループ**

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