



# トレンド鍋®が土間土間にも新登場！ 「辛シビ鍋」発売を記念して 「超辛辛辛辛シビ鍋」に挑戦イベント開催

－2018年11月22日(木) 居酒屋 土間土間赤坂店にてイベント開催－

－2018年11月8日(木)から 居酒屋 土間土間全店で冬季限定メニュー販売開始－

コロナイドグループの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「居酒屋 土間土間」(全国148店舗 ※2018年10月1日時点)にて、2018年11月8日(木)から「辛シビ鍋」など、冬季限定メニューを販売いたします。販売を記念し、11月22日(木)に「超辛辛辛辛シビ鍋」に挑戦するイベントを開催いたします。



## 悶絶する辛さ！世界で2番目に辛いトウガラシ使用「超辛辛辛辛シビ鍋」がイベントに登場

2018年の「トレンド鍋®」として選ばれた「しびれ鍋」。土間土間では冬季限定メニューとして、花椒を使用した「辛シビ鍋」を提供いたします。「辛シビ鍋」の販売開始を記念し、2018年11月22日にイベントを開催。イベントでは1チーム4名で、通常の約15倍の辛さの「超辛辛辛辛シビ鍋」に挑戦していただき、見事、完食されたチームには1万円の食事券をプレゼントいたします。世界一辛いトウガラシとしてギネス認定されたことがある「トリニダードスコープオン」を使用した特別の鍋で、激辛好きのチャレンジャーを迎え撃ちます。

また、当日は「各都道府県から集まったメンバーが日本の魅力をおもてなしの心とエンターテイメントの力で世界に発信していく」ことをコンセプトに活動している「BANZAI JAPAN」のアイドルたちも駆けつけます。司会を務める他、他の参加者と共に激辛の鍋に挑み、会場を盛り上げていただきます。

- 1stステージ：まずは小手調べ  
キムチとレッドホットチキンそして「辛シビ鍋」2人前に挑戦
- 2ndステージ：辛さの限界に挑戦！  
辛さ約15倍！「超辛辛辛辛シビ鍋」4人前に挑戦
- 3rdステージ：激辛スープを最後のひと口まで  
ご飯2人前投入。激辛雑炊に挑戦
- 4thステージ：完食おめでとう！  
土間土間アイスでお口直し



※「トレンド鍋®」は株式会社ぐるなびの登録商標です。※写真はイメージです。

## ■イベント概要

日時：2018年11月22日(木) 12:00～14:00 (受付開始 11:30)

会場：居酒屋 土間土間 赤坂店  
東京都港区赤坂2-14-33 赤坂三田ビル6F

<http://www.e-map.ne.jp/pc/index.htm?cid=domadoma&kid=0180136>

アクセス：千代田線 赤坂駅 2番出口 徒歩1分

内容：12:00 開会宣言 イベントの概要説明  
12:20 キムチとレッドホットチキンそして「辛シビ鍋」2人前 実食開始  
12:55 辛さ約15倍の「超辛辛辛辛シビ鍋」4人前 実食開始 (制限時間30分)  
13:35 チャレンジ終了 土間土間アイスを食べながら表彰式  
14:00 終了予定

参加条件：土間土間公式TwitterのツイートもしくはDMよりお申込み。激辛エピソード、激辛自慢をツイートしていた方の中から審査と抽選にて8組32名様を選出。

お申込み期間は2018年11月8日から11月18日。当選発表は11月19日にTwitterメッセージにて行います。

注意事項：12:00に開始致します。遅れた場合でも終了時間の延長は出来かねます。

当日はメディアの取材は入る可能性がございます。メディア露出可能な方だけお申込みください。

URL：[http://www.doma-doma.com/event/karashibi\\_challenge.pdf](http://www.doma-doma.com/event/karashibi_challenge.pdf)

## ■商品紹介

「辛シビ鍋」は、朝天唐辛子・赤唐辛子・ししとうなど、様々な“辛さ”を加えた鍋で、通常の辛さから3倍・6倍の辛さまで選べます。さらに、今話題の“シビレ”を堪能していただくため、花椒をふんだんに使用し、シビれる辛さと花椒の豊かな香りをお楽しみいただけます。鍋には、白菜をはじめ豆腐・ニラ・しめじなど鍋料理にお馴染みの具材が入っており、さらに追加の具材も選べるので、自分好みの鍋を楽しむことができます。

辛さ3倍「辛シビMax!!鍋」 740円

辛さ6倍「辛シビDo-Max!!鍋」 840円



「辛シビ鍋」(1人前 640円)

### ■鍋のトッピング



豚バラ(300円)



牛もつ(300円)



トッピング(200円)



チーズ(200円)

### ■鍋の〆



〆のフライドポテト(200円)



〆のラーメン(200円)



〆のうどん(200円)



〆の極太うどん(200円)

### ■その他の鍋料理 (※〆の麺は別注文となります)



「鶏白湯鍋」(1人前 640円)



「スパイシーカレー鍋」(1人前 640円)



「もつ鍋」(1人前 640円)

※価格は全て税抜表示です。※写真はイメージです。  
※鍋メニューは2人前からご注文を承ります。

 **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](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 米村・細谷・初川 E-mail: [pr@reins.co.jp](mailto:pr@reins.co.jp) TEL: 045-224-7200 FAX: 045-224-7201