



女性必見!! “歓送迎会や新生活で“お疲れ“な皆様に！ “たんしゃぶ”×“2種のビューティー鍋”が登場

疲労回復の効果もある新生活応援鍋
“紀州梅しゃぶだしのたんしゃぶ”食べ放題
美容やダイエットに最適な食材を豊富に使用した
“瀬戸内レモン塩火鍋のたんしゃぶ”食べ放題

～4秒に1食売れた歴代NO.1人気メニュー「たんしゃぶ」を、新たな楽しみ方で提供～
2018年3月29日(木)～2018年6月27日(水)まで全国のしゃぶしゃぶ温野菜にて期間限定販売

コロナ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)が運営する「しゃぶしゃぶ温野菜」(全国376店舗※2018年3月1日時点)は、この春期間限定商品として2018年3月29日(木)～2018年6月27日(水)まで、「紀州梅しゃぶだしのたんしゃぶ」と2018年5月15日(火)～2018年6月27日(水)まで、「瀬戸内レモン塩火鍋だしのたんしゃぶ」の2種類の食べ放題を全国のしゃぶしゃぶ温野菜にて販売致します。



春のお祝い季節に 豚“薔薇”のブーケでテーブルに華を！

最初にブーケをイメージした薔薇の形を模した豚「バラ」とたんしゃぶ、甘玉ねぎと季節限定でご提供する水前寺菜の盛り合わせをお持ちします。写真映えするだけでなく、鍋に“豚薔薇”を入れることで、「コク」と「旨み」を加えることができ、より美味しいだしを完成させる重要な役割を担います。

1月18日から提供を開始し2月28日の時点で、既に20万食以上を売上げた大人気メニューの「たんしゃぶ」を、歓送迎会などお祝い事の多い春にぜひお楽しみください。



第一弾

人気の梅しゃぶ今年は“たんしゃぶ”に合うだしで復活【紀州梅しゃぶだし】 食べ放題コース 3,580円

■紀州梅しゃぶだしとは？

紀州梅しゃぶだしは、和歌山県産の紀州梅である赤梅・青梅・白梅の3種の梅を使用しております。例年、高い人気を誇るだしですが、今年はその相性を考え、かつおをベースとしただしを加え、さらに梅酒で、甘みと旨み、そしてコクを加えました。また、梅干しには疲労回復の効能あると言われております。この春、歓送迎会や新生活でお疲れの体に休息のひとつをお楽しみください。

■梅山椒塩

梅山椒塩は、梅干しを乾燥させた後、細かく砕き粒状にしたものに山椒と塩とを合わせることで、香りを感じてさっぱりとお召上がり頂けます。

■梅おろしきしめん

最後のメは、和のテイストを汲んで、風味豊かな「油あげ」を加えて鬼おろしを添え、さっぱりともちもちのきしめんでお楽しみ頂けます。



第二弾

美容に良い！？ 出会いの時期におススメ！【瀬戸内レモン塩火鍋だし】 食べ放題コース 3,580円

■瀬戸内レモン塩火鍋だしとは？

瀬戸内レモン塩火鍋だしは、瀬戸内産レモンの果汁と青唐辛子とオリーブオイルを加えた塩ベースのだしです。たんしゃぶとの相性が良く、5年ぶりの復活となりました。

レモンに含まれるビタミンCには、風邪予防や美肌、美白に効果があるとされており、クエン酸には、疲労回復効果・エリオトシンには、食後の脂質代謝に非常に効果的で、美容やダイエット効果が期待出来ると言われております。女性にうれしい美容にとっても良いとされるだしですので、出会いの季節におススメです。

■レモン山椒塩

パウダーにしたレモンと山椒と塩を合わせることで、レモンの香りと辛みを加えてくれるスパイスの役割を果たし、さわやかな辛さを増して、最後まで食べられる大切な食材です。

■クリームチーズパスタ

最後のメは、一風堂監修の特製麺を茹でて、クリームとチーズを加えることでほのかにレモンが香る絶品クリームパスタが完成します。



地域によって名前が違う！ 期間限定・国産野菜【水前寺菜】

■水前寺菜

地域によって呼び名が異なるこちらの野菜は、熊本県では「水前寺菜（スイゼンジナ）」・加賀地方では「金時草」・愛知県では「式部草」と呼ばれております。

ごく限られた地域で親しまれている野菜で、茹でるとヌメリと甘みが出て独特の食感を楽しむことができます。また、抗酸化作用のアントシアニンが豊富で表面が緑色に対し裏は鮮やかな紫色をしており、鍋を彩ります。



※価格はすべて税抜価格です。※写真はイメージです。 ※セットメニューは2,780円となります。

 **コロナグループ**

===== 【 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 (http://www.reins.co.jp/) 横濱市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F
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/) 横濱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