

『温活』女子必見！“まろやか”と“シビ辛”の無限ループ!?

ふわふわクリーム出汁で野菜の甘みが引き立つ “天使のクリーム豆乳鍋”が11月23日（火）より 登場 ～しゃぶしゃぶ温野菜史上一番辛い“悪魔の唐辛子鍋”も～

コロナイドグループの株式会社レインズインターナショナルが経営する『しゃぶしゃぶ温野菜』では、11月23日（火）より、クリームを使用した豆乳ベースの“天使の出汁”と唐辛子をふんだんに使用した辛味噌ベースの“悪魔の出汁”がセットになった「天使と悪魔の誘惑鍋」を販売します。



毎年注目度の高い冬鍋。野菜たっぷりでお肉が罪悪感なく食べられる『しゃぶしゃぶ温野菜』では、可愛い鍋でテンションも体温も上がる“温活女子会”で、心も体も温かくなる機会を提供したく思っております。

様々な体調不良の引き金になりやすい冷えの対策として、温活をしながら野菜がたっぷりとれる“シビ辛！ふわ甘♡の無限ループ”『天使と悪魔の誘惑鍋』で女子会はいかがでしょう。

「天使の甘さか?悪魔の辛さか?」新メニュー特徴



■野菜の甘さ際立つ「天使の出汁」

豆乳をベースにクリームを加えた“天使の出汁”。フワッとした食感が新鮮な野菜の甘みを一層引き立てます。優しく包み込むような美味しさはまさに天使の誘惑です。

■肉の美味さ際立つ「悪魔の出汁」

温野菜史上最も辛い“悪魔の出汁”。3種の唐辛子・山椒・ブラックペッパー・ラー油を合わせたシビ辛出汁に、コクを引き立てる味噌・オイスターソースを合わせました。思わず肉が進んでしまう美味しさはまさに悪魔の誘惑です。

【『天使と悪魔の誘惑鍋』概要】

■『天使と悪魔の誘惑鍋』詳細

- ・商品名 : 天使と悪魔の誘惑鍋
- ・販売期間 : 2021年11月23日（火）～2022年1月26日（水）
- ・価格 : 2,680円（税込 2,948円）
- ・内容 : 天使と悪魔の出汁、8種の肉、厳選した国産野菜、おつまみ等60種類が食べ放題
※他食べ放題コースもご利用いただけます。

『天使と悪魔の誘惑鍋』美味しい食べ方

■「天使の出汁」

旬の白菜、定番のキャベツや人参との相性抜群。チーズしゃぶしゃぶを出汁で溶かして野菜と合わせるのもオススメです。より甘さを足したい方は「追いクリーム（110円）」を注文ください。

■「悪魔の出汁」

肉が止まらなくなる旨辛な出汁は豚カルビと相性抜群。カルビの脂が出汁に溶け出した頃に、中華麺を合わせるのがオススメです。より辛さを感じたい方は「追いシビ辛（110円）」を注文ください。

■合わせて食べたい味の新発見

“天使の出汁”で甘さを楽しんだ後に“悪魔の出汁”で辛さを堪能。天使に戻れば辛さがまろやかになり、悪魔に戻るとコクや旨みを一層感じることができます。2つの出汁を混ぜ合わせれば、辛さがまろやかになった新感覚の味が楽しめます。



チーズしゃぶしゃぶ



追いクリーム



中華麺



追いシビ辛

【しゃぶしゃぶ温野菜とは】

2000年3月、それまでの「高級そう」「敷居が高い」といったイメージをくつがえし、気軽にしゃぶしゃぶを楽しめるお店として東京・経堂にオープン。上質なお肉はもちろん、こだわりの国産野菜を始めとする豊富なメニューが幅広い世代に受け入れられ、現在ではしゃぶしゃぶチェーンNO.1の店舗数（国内290店舗 ※2021年11月1日現在）を展開するブランドへと成長いたしました。

2020年に始まった新型コロナウイルス感染症防止に向けては、様々な安心安全の取り組みを行っております。

- | | | | |
|----------|----------|-----------|---------|
| ■マスクの着用 | ■手洗い消毒 | ■座席間隔の確保 | ■定期的な換気 |
| ■アルコール設置 | ■店内設備の消毒 | ■非接触の取り組み | |

- ・しゃぶしゃぶ温野菜公式サイトURL：<https://www.onyasai.com/>
- ・Instagram：https://www.instagram.com/onyasai_official/?hl=ja
- ・Twitter：https://twitter.com/On_Yasai?s=20

【会社概要 株式会社レインズインターナショナル 代表取締役：澄川 浩太】

外食産業を中心に展開する株式会社コロワイドの連結子会社として、「しゃぶしゃぶ温野菜」、焼肉の「牛角」、「居酒屋 土間土間」などの飲食店を経営。1996年1月に「お客様に喜んでいただきたい」という一心で三軒茶屋の商店街の外れに小さな焼き肉店を開店。現在では、焼肉店事業の最大手として食を通じ、価値ある商品・サービス・内装雰囲気といった体験価値を提供しています。