



シーズン到来！“しゃぶしゃぶ”をもっとおいしく！

上質なお肉とちょっと珍しい国産野菜も。
80種以上のサイドメニューも食べ放題。
バラエティ豊富な、新グランドメニュー登場！
【 10/1(火)～ / 全国の「しゃぶしゃぶ温野菜」にて 】

株式会社コロワイドのグループ会社である、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 五十嵐茂樹)では「しゃぶしゃぶ温野菜」(全国279店舗 ※13年9月1日時点)にて10/1(火)～、本格的なしゃぶしゃぶシーズンに向けて、新しいグランドメニューを導入致します。

これから冬に向けて気温も下がり、いよいよ“しゃぶしゃぶシーズン”のスタートとも言えます。そこで温野菜では、10/1(火)より新たなグランドメニューを導入。

温野菜では「しゃぶしゃぶ」を通じ、外食ならではの美味しさはもちろんのこと、驚きや楽しさを感じて頂くべく基本のお肉・国産野菜を始めとする上質な素材、家庭では手に入りづらいちょっと珍しい国産野菜や、前菜からスイーツまで取り揃えたしゃぶしゃぶ店らしからぬバラエティ感に富んだサイドメニューなどのオリジナルメニュー開発に取り組んで参りました。今回、新メニューだけではなく、メニュー表や提供方法・店内環境等からも、温野菜の取り組みをお伝えしていきたいと考えております。

今回のグランドメニューでは、温野菜の特長でもある選べる「8つの鍋だし」の一つに、昨年末に期間限定で導入し、大変好評を頂いた本格だし「手火山式本枯節の“極みだし”」が新たに定番入り。また前菜、鍋肴等のサイドメニューには7品の新メニューが登場。トマトをフェタチーズとバジルで味付けた「イタリアンna桃太郎」や、中華食材として定番の火鍋だしにお薦めのヘルシーな「なが〜い干し糸豆腐」、もち米を豆乳で練り上げた「もちもち揚げ豆腐」、紅あずま100%使用のさつまいもをマッシュした「温野菜おさつ」等、しゃぶしゃぶの具材としてはもちろん食材としても、ちょっと珍しいひと手間かけたメニューや、“温野菜 点心”としてオリジナルで新たに開発した「ポパイ大好き水餃子」や「とろりんチーズもち」と、温野菜ならではのプライベートブランド商品を拡充致しました。

温野菜の顔とも言える国産野菜メニューでは、これまで首都圏限定だった「夕採れレタス」を、遂に全店でご提供。一般的に朝の収穫が多いレタスを、農家の方々と一緒に美味しいレタスの提供を話し合っ夕方収穫しており、苦みの成分が少なく甘さがグンと増したレタスをお楽しみ頂けます。また、この夕採れレタスを含め温野菜のバイヤーが厳選した野菜の特長がわかりやすいよう「香る完熟舞茸」「紐皮人参」などネーミングも変更致しました。

お肉やスイーツでも新メニューが登場し、更にバラエティ豊かなラインアップに。これから始まるしゃぶしゃぶシーズンに、是非新しくなった温野菜をご体験頂きたいと考えています。



【新グランドメニューイメージ】

※価格は全て税込表記です ※内容は予告なく変更する場合があります
※時期・地域・天候・調達により産地が変わる場合があります

===== 【 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
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
経営企画部 広報 川合 E-mail: pr@reins.co.jp TEL: 045-224-7200 FAX: 045-224-7201

《 新グランドメニューについて 》

- 導入日： 10/1(火)～
- 導入店舗： 全国の「しゃぶしゃぶ温野菜」にて
- 新メニュー紹介： ※一部抜粋

- 各メニューは単品でもご注文頂けます
- グランドメニューには、食べ放題コースの対象に含まない単品注文のみのメニューも一部御座います。
- 温野菜の食べ放題コースは、お肉以外全コース共通メニューです。(お肉はコースにより選べる種類が異なる/スイーツは1人1品まで)
- だしは2色鍋で2種類まで。
- 時期によって一部店舗でメニューが異なる場合があります。

<だし>

「手火山式本枯節の“極みだし”」

熟練の職人の手で一本一本丁寧に燻され、3ヵ月の熟成期間を経ることで、鰹の旨みと香味を凝縮させた極上の鰹節「手火山式本枯節」を使用。更に「釧路産昆布」を加える事で素材の味を引き立たせます。
※S鍋105円、丸鍋200円でご注文頂けます。(他の定番だし6種類は無料)



<国産野菜>



「夕採れレタス」の野菜盛り

野菜の美味しさをもっと楽しんでいただきたいから、新メニューでは野菜の盛り合わせを一新。温野菜のバイヤーが厳選した、温野菜自慢の野菜5種類を盛り合わせにしました。甘みが増すタイミングで収穫する「夕採れレタス」、シャキシャキした食感と味わい豊かなブラウンえのき「甘シャキ味えのき」、だしと絡まりやすく食べやすさを考えカットを工夫した「紐皮(ひもかわ)人参」、さつとしゃぶしゃぶしても煮込んでも柔らかくおいしい「やわらかトロ白菜」、葉が細かいので、鍋だしの味が味わえる「はりはり水菜」の5種類。

温野菜を代表する野菜のひとつ「夕採れレタス」

日差しをたっぷり浴びた後の夕方収穫している「夕採れレタス」は、一般的に流通している「朝採れレタス」と比較して、2倍近く糖度が高い甘みを感じるレタス。しゃぶしゃぶとの相性も抜群。「夕採れレタス」は一般流通していないため、他ではなかなか味わえないレタスです。



「純白雪色しめじ」

きのこのカサがおおきく、柄も太く、ぷりぷりの食感が楽しめる「純白雪色しめじ」。風味が高く、クセの無い味わいで、どの鍋だしにもおすすめです。



「インカのめざめ」

「栗やさつまいものように甘い」と喻えられるほど、甘いじゃがいも。小粒なので食べやすく、シンプルな昆布だしでお召し上がりいただきたい野菜です。女性やお子さまにおすすめです。

<鍋肴>

しゃぶしゃぶで楽しんでいただくサイドメニュー「鍋肴」。種類豊富なバラエティ感が好評な「鍋肴」に新グランドメニューでは、新たに「温野菜点心」シリーズが登場。野菜を、さまざまな形でお楽しみいただきたいと、企画、開発した温野菜オリジナルの商品です。

温野菜 点心



「ポパイ大好き水餃子」

ほうれん草を生地に練り込んだ水餃子。野菜嫌いのお子さまに。



「とろりんチーズもち」

人気の野菜、「トマト」を生地に練り込みました。もちもちの生地からチーズがとろ〜り。



「なが〜い干し糸豆腐」

中国の鍋食材。中国ではポピュラーな食材で干した豆腐を麺状にしたもの。麺の様で麺ではない、しっかりとした歯応え。すきしゃぶだしや火鍋だしにピッタリです。



「温野菜おさつ」

紅あずまを100%使用。おさつの美味しさがギュッと詰まっています。鍋に入ると、もちもちとする不思議な食感。



「もちもち揚げ豆腐」

もち米を豆乳で練り上げたお餅を揚げ豆腐にしました。火鍋によく合います。

※価格は全て税込表記です ※内容は予告なく変更する場合があります
※時期・地域・天候・調達により産地が変わる場合があります

===== 【 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
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
経営企画部 広報 川合 E-mail: pr@reins.co.jp TEL:045-224-7200 FAX:045-224-7201