## Press Release





### 平成25年10月31日 株式会社レインズインターナショナル

〒220-8112 横浜市西区みなとみらい 2-2-1 【お客様センター】0120-142-029 【広報】045-224-7200

# 今年の冬は、"濃いめ"でほっこりアツアツ!

"食べる"クラムチャウダー、チーズで濃厚「味噌モツ焼きうどん」

冬限定新メニュー『ほっこりゴハン』スタート

【 11/5(火)~ / 全国の「居酒家 土間土間」にて 】

株式会社コロワイドのグループ会社である、株式会社レイン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「居酒家 土間土間」(全国219店舗 ※13年10月1日時点)にて11/5(火)~、冬限定の新メニューをスタート致します。

少し前までの暑さも和らぎ、気温も下がっていよいよ本格的に"冬"を感じ始める季節となりました。またこれからは、年末に向けて宴会シーズンがスタート。

土間土間では先日新たな宴会コースをスタート致しましたが、宴会に限らず会社の同僚・友人等との外食、 デート等も増える時期に合わせ、11/5(火)より冬限定メニューを導入致します。

ラインナップには、冬に恋しくなる温かさ・熱々感はもちろん、 "濃いめ"のしっかりした味付けを揃えました。

「味噌モツ焼きうどん」は、ぷりっぷりの炙りモツに加え、 バケット・ごぼう・ネギと言った様々な食感、 そしてチーズ&玉子を良く混ぜて食べる濃厚さを、 熱々の鉄板で楽しむ一品です。

また、冬の定番スープをこんがり焼き上げた「クラムチャウダーピザ」は、白菜の食感が決め手。 ジューシーなチキン、野菜・きのこに照り焼きソースが 良く絡む「TERIYAKIチキングリル」、 スイーツには、あったかチョコレートケーキにひんやり バニラアイスのあったか冷たい「フォンダンショコラ」が新登場。

この冬は是非、土間土間だけの期間限定メニューで 心も身体も温まって頂きたいと考えております。



【冬限定・新メニュー表イメージ】

※内容は予告なく変更する場合があります

=====【 一般のお客様のお問い合わせ 】====

株式会社レインズインターナショナル お客様センター E-mail: voice@reins.co.jp

株式芸社レインスインダーデショデル お各様センダー E-mail: <u>voice@reins.co.jp</u>
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)

#### ≪ 土間土間 冬限定新メニューについて ≫

●導入日: 11/5(火)~

●導入店舗: 全国の「居酒家 土間土間」にて ※同日より冬限定・鍋メニューもスタート

**●冬限定・新メニュー概要:** ※価格は「税抜」です



#### ←「味噌モツ焼きうどん」(税抜590円)

ぷりっぷりのモツに加え、だしが良く染みた バケット、ごぼう・ネギの異なる食感が 絶妙な味噌ベースの焼きうどん。 チーズ・玉子と良く混ぜて食べれば、 間違い無い濃厚な美味しさです。

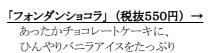
#### 「TERIYAKI チキングリル」(税抜690円) →

ジューシーなチキンと、トマト・ブロッコリー等の 野菜に照り焼きソースがたっぷり絡みます。 ネギのほのかな辛味も食欲を刺激する一品。



#### ←「クラムチャウダーピザ」(税抜590円)

冬の定番スープを、こんがり焼き上げました。 今年は"食べる"クラムチャウダーで 温まってください。



つけてお召し上がりください。



※内容は予告なく変更する場合があります

-----【 一般のお客様のお問い合わせ 】------

株式会社レイン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)