



8月31日は、「831＝野菜の日」。

子どもの“野菜嫌い”は誤解？！

しゃぶしゃぶの魔法で、おいしい野菜体験を。

～食べ放題各コース・小学生未満は無料、小学生以下は割引あり。

夏休み最後の週末に、子どもの野菜嫌い克服を家族でチャレンジ！～

株式会社コロワイドのグループ会社、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)が運営する「しゃぶしゃぶ温野菜」(全国 312 店舗 ※14年8月1日時点)は、こだわりのお肉や種類豊富な国産野菜を気軽に食べられるブランドとして、「しゃぶしゃぶして、おいしい」を基本とした商品開発をしております。「野菜嫌い」と言われるお子様が、温野菜での「おいしく野菜を食べる体験」を通じて、野菜を食べるきっかけになればと考えております。

■子どもの“野菜嫌い”は誤解?!

一般的に、「子どもは野菜嫌いである」と言われていますが、温野菜へご来店されたお客様へのヒアリング結果により、「野菜嫌い」となった背景として、「以前食べた野菜がおいしくなかった」という体験が「野菜＝まずい、おいしくない」といった、食べたことのない野菜にまで苦手意識を持ってしまっている“食わず嫌い”の傾向が見られます。一度の体験から、食べていない野菜までも「嫌い」となってしまう、「野菜はおいしくない」という誤解が「野菜嫌い」の子どもたちにはありそうです。



■野菜が好きになる、“だし”の魔法

温野菜が独自に行った調査では「野菜もしっかり子どもに食べさせたい」「家では食べない野菜も、温野菜なら食べてくれる」「お肉も野菜も食べられるので、栄養バランスがよい」という理由でも、温野菜を利用するという母親の意見が見られました。実際に、温野菜では「野菜好き」のお子様が多く見られ、野菜が好きな理由には「だし」がおいしいから」「にんじんが麺みたいで、食べやすいから」といった意見がありました。“だし”の味がお肉や野菜に絡みやすく、食べやすいカットにするなど、野菜の切り方にまで、こだわった野菜を食べた結果、それが「おいしい体験」となり、お子様が野菜を食べてくれる理由となっているようです。

■野菜を好きになる「おいしい体験を」

23種類の野菜メニューは、すべて国産。夕方に収穫することで糖度が高い「夕採れレタス」やシャキシャキした食感が特徴の「甘シャキ味えのき」など、他では食べられない、ちょっと珍しい野菜も全店で取り揃えています。「鍋菜食べ放題コース」(税抜 1980 円)は、23種の国産野菜や前菜、おつまみなど 70種類以上が食べ放題。日頃の野菜不足の解消にも役立ちます。お肉も野菜も食べ放題のコースは、税抜 2680 円よりご用意しています。8月31日の「野菜の日」は、しゃぶしゃぶ温野菜で、野菜の「おいしい体験」を、お楽しみください。

《お客様の声》

「温野菜だと、いつもは食べない野菜も好きなお肉と一緒に食べてくれる。」30代・女性

「子どもには、野菜もしっかり食べさせたいから、外食での温野菜は便利」30代・女性

「紐皮人参を肉で巻いて食べさせたら、子どもが人参を食べられるようになった。」40代・女性

===== 【 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 花田・岩田 E-mail: pr@reins.co.jp TEL:045-224-7200 FAX:045-224-7201

【補足資料】しゃぶしゃぶ温野菜(<http://www.onyasai.com>) について

2000年3月に、旧来より敷居が高く、高級なイメージのあるしゃぶしゃぶを、気軽にお楽しみいただけるお店として、東京・経堂に1号店をオープン。現在ではしゃぶしゃぶチェーン国内店舗数NO.1のブランドに成長しました。

■店内イメージ

和を基調とした内装で、落ち着いた雰囲気の中、会話とお食事を楽しめる空間に。お座敷は、家族連れに人気。



■素材について

2000年の創業以来、“しゃぶしゃぶ”で美味しい素材を常に追求してきました。

<国産野菜>

土作りから育て方まで、生産者にはそれぞれの強いこだわりをもたれています。温野菜では、おいしい野菜作りへの情熱をもった生産者の方と直接話し合い、「しゃぶしゃぶで食べるとおいしい野菜」を一緒に作り上げてきました。朝採れのレタスの約2倍の糖度があり苦味の少ない「夕採れレタス」など、ちょっと珍しい野菜をご用意しています。



<お肉>

“しゃぶしゃぶ”に、かかせないお肉はグループのスケールメリットを最大限に活かし、他チェーンでは真似ができない品質とコストパフォーマンスの高さを維持。黒毛和牛は、ベテラン目利きが全国の市場に足を運び、その目で厳しく見極めた、確かな品質のお肉をお届けしています。国内の工場では温野菜専任チームにより磨き上げられたお肉は、毎日お店で1枚1枚カットし、ご提供しています。



<2つまで選べる、8種類の特製だし>



定番だし7種類+期間限定だしで、常時8種類以上のだしをご用意しています。2色鍋は1度に2つのだしをお選びいただけるので、1つは、大人用、1つは子ども用とシチュエーションに合わせたチョイスができます。

<70種類以上から、選べる食べ放題>



最大11種のお肉、23種以上の国産野菜、前菜、おつまみ、鍋肴など70種類以上が食べ放題コースは、選べるデザート1品付き。コース料金は小学生未満のお子様は、無料で、キッズドリンクがお替り自由で無料です。小学生は、1-3年生1000円引、4-6年生500円引。

===== 【 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 花田・岩田 E-mail: pr@reins.co.jp TEL:045-224-7200 FAX:045-224-7201