



～年末年始の“ちょっと贅沢”需要に～
 とろける霜降り『黒毛和牛特上ロース』を
 二大老舗の八丁味噌で仕立てた“すきしゃぶだし”で堪能する、
 <期間限定>「大人の冬鍋」八丁味噌のすきしゃぶ特撰コース
 【11/27(木)～ / 全国の「しゃぶしゃぶ温野菜」にて】

株式会社コロナ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「しゃぶしゃぶ温野菜(以下、温野菜)」(全国 323 店舗 ※14 年 11 月 1 日時点)にて、期間限定「大人の冬鍋」八丁味噌のすきしゃぶ特撰コースを開始致します。

■■年末年始の“ちょっと贅沢”需要に■■

12 月、1 月の忘・新年会は、「ちょっと贅沢したい」需要が高まる時期。この冬、温野菜では、経験豊富で旨いモノを見極める舌を持つ「大人」に向けて、「黒毛和牛特上ロース」を、特製「八丁味噌のすきしゃぶだし」でお召し上がり頂く、「ちょっと贅沢」が楽しめる「大人の冬鍋」をご用意致しました。

■■二大老舗“八丁味噌”の特製すきしゃぶだし■■

「八丁味噌のすきしゃぶ特撰コース」の味の決め手は、愛知県岡崎市で、江戸時代初期から続く、二大老舗「カクキュー」と「まるや」の「八丁味噌」をベースとした特製だし。大豆と塩のみを原料とし、二夏二冬の間、天然醸造で熟成させて作る二社の八丁味噌は、大豆の旨みが凝縮された深い味わい。同じ原料でも、各蔵に棲みつく菌類(蔵グセ)が独特の風味を醸し出し、「カクキュー」は力強さ、「まるや」はまろやかさが特徴。それぞれに個性ある二つの八丁味噌に、デミグラスソースを合わせただしは、味噌の深い味わいとデミグラスソースの豊潤な香りと甘みが、大人はもちろん、お子様にも楽しめるだしに仕上がりました。



■■とろける霜降り「黒毛和牛特上ロース」■■



本コース限定の「黒毛和牛 特上ロース」は、適度にサシ(脂)が入った霜降り肉で、きめ細かく、やわらかい肉質と黒毛和牛特有の甘みが特徴。濃厚で深みのある八丁味噌のすきしゃぶだしで、しゃぶしゃぶした後は、青のりと黒辛味の薬味を加えた溶き玉子に絡めて、お召し上がり頂きます。口いっぱい広がる脂の甘さと赤身の旨さ、極上の黒毛和牛ならではの甘い香りと、とろける食感をご堪能頂けます。濃厚なだしと香り高い薬味入りの溶き玉子が味わいを、より豊かに演出します。



■■軽やかな苦みと香りがアクセント【コース限定】旬野菜「菊菜(キクナ)」■■



11 月からが旬となる「菊菜」(春菊)。関西では「春菊」を一般的に「菊菜」と呼び、その種類も異なります。関東は、茎に茂る葉を収穫しますが、関西では小松菜・水菜等と同様、地面に生えたものを収穫します。やわらかい葉と独特の香り、程よく軽やかな苦みが特徴です。本コースでは、「菊菜」と、「八丁味噌のすきしゃぶだし」に合う、お勧めの国産野菜「香る完熟舞茸」と「甘たまねぎ」を盛り合わせた『旬彩盛り』をご提供致します。

ご家族やご友人やご同僚とのお集まりは、香りと豊かな味わいを愉しめる、期間限定「大人の冬鍋」を、是非、お近くの温野菜で、お試しください。

===== 【 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)

===== 【 取材・掲載に関するお問い合わせ 】 =====

株式会社レイン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 岩田 E-mail: pr@reins.co.jp TEL:045-224-7200 FAX:045-224-7201

《期間限定「大人の冬鍋」八丁味噌のすきしゃぶ特撰コースについて》

※商品価格はすべて税抜き表記です。

- 導入期間 : 11/27(木)~1/21(水) 予定
- 導入店舗 : 全国の「しゃぶしゃぶ温野菜」にて
- 商品概要 : 期間限定 『香りを愉しむ「大人の冬鍋」 八丁味噌のすきしゃぶ特撰コース』
赤城もち豚・厳選牛食べ放題+黒毛和牛「特上ロース」1 皿付 120 分制・1 人前 3,780 円(税抜)



◆<期間限定> 八丁味噌のすきしゃぶだし

牛の骨や筋、人参やセロリを煮込んだベースのだしに、老舗二蔵「カクキュー」と「まるや」の八丁味噌とデミグラスソースを合わせた濃厚かつ、コク深い豊か味わいを実現。霜降りの黒毛和牛や野菜を、さつとしゃぶしゃぶしても、すき焼き風に煮込んでも、他にない味わいをお楽しみ頂けます。

※当コース以外の方でもS鍋150円(税抜)・丸鍋300円(税抜)で注文可。



溶き玉子に黒辛味と青のりを薬味としたタレでお楽しみ頂きます。



◆<コース限定> 黒毛和牛 特上ロース

リブロースと呼ばれる牛の背中にあたる部位。適度にサシ(脂)が入った霜降り肉で、きめ細かく、やわらかい肉質と黒毛和牛特有の甘みが特徴です。とろけるような食感と和牛特有の甘みと旨みが味わえます。



◆<コース限定> 旬彩盛り

「八丁味噌のすきしゃぶだし」に合う、お勧めの国産野菜「菊菜」、「甘たまねぎ」、「香る完熟舞茸」の3種を盛り合えました。

◆70種類以上のメニューが食べ放題

上記メニュー以外に、お肉8種、国産野菜23種、おつまみ、前菜、鍋肴、竹筒つみれ、お食事の75種の食べ放題メニューと11種から選べるデザート1品がコース



◆10種類から選べる2つのだし。

温野菜は、2色鍋だから、お好きなだしを2つまでお選び頂けます。黒毛和牛には、「手火山式本枯節 極みだし」、「釧路産 絹ぎり根昆布だし」がオススメ。



※商品価格はすべて税抜き表記です。※内容は予告なく変更する場合がございます。

以上

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