



新陳代謝に、デトックス。お肉もたっぷり、スタミナ補給。  
 話題の“パクチー”が食べ放題となるコースも！  
**夏を元気に乗り切る『夏鍋』**  
 しゃぶしゃぶ食べ放題 全3コース登場！  
 期間限定 6/18(木)より、「しゃぶしゃぶ温野菜」でスタート。

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 松宮秀丈)では「しゃぶしゃぶ温野菜」(全国 339 店舗 ※15 年 5 月1日時点)にて、6/18(木)より、期間限定 3 つの『夏鍋』しゃぶしゃぶ食べ放題コース(各コース お1人様 税別 2,980 円)を導入致します。

■夏を元気に乗り切るための3つの『夏鍋』開発背景

夏は、冷房や冷たい食べ物や飲み物を摂取することで、体の中が冷える、いわゆる夏冷えの状態になってしまいます。体の冷えは、血の巡りが滞ることで、栄養不足に陥り、食欲が落ちたり、疲れやすくなったりなど、いわゆる夏バテを引き起こす原因です。暑い夏こそ、バランスのよい食事を摂ると共に、意識的に体を中から温めることが、健康を維持するために大切なことだと考えます。

温野菜では体を中から温め、お肉も野菜もバランスよく食べられる、3 つの『夏鍋』をご提案します。

期間限定



蒙古炎鍋

夏をのりきる鍋  
**夏鍋**



塩レモン鍋



夏のすき焼き

■『夏鍋』しゃぶしゃぶ食べ放題 全3コース 商品概要

<商品名>

- ◇『夏鍋』蒙古炎鍋食べ放題コース
- ◇『夏鍋』塩レモン鍋食べ放題コース
- ◇『夏鍋』夏スキ鍋食べ放題コース

<各コース共通>

6 種類のお肉とつみれ、22 種類の国産野菜、前菜、おつまみ、鍋肴など 70 種類以上のメニューが食べ放題に、11 種類から選べるデザート 1 品付き。

※『夏鍋』は、3 つのコースの総称となります。

<価格>

1 人前 各 2,980 円(税別)

<導入店舗>

温野菜全店

<実施期間>

2015 年 6 月 18 日(木)  
 ~2015 年 9 月 2 日(水) 予定

蒙古炎鍋コース&塩レモン鍋コースは

「パクチー」付き



===== 【 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](mailto: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

BMD 本部 PR 担当 河井 E-mail: [pr@reins.co.jp](mailto:pr@reins.co.jp) TEL: 045-224-7200 FAX: 045-224-7201

◀『夏鍋』各コース詳細▶ ※各食べ放題コースは、120分制(ラストオーダー90分)となります。

※商品価格はすべて税別表記です。※内容は予告なく変更する場合がございます。※写真はイメージです。

◇『夏鍋』蒙古炎鍋(もうこひなべ)食べ放題コース お1人様 2,980円(税別)



「麻辣炎鍋だし」桂皮や丁子などの薬膳ベースのだしに、朝天唐辛子、花椒、胡麻辣油などで激辛に仕上げました。

「夏の野菜盛り」冬瓜、夕採れレタス、ちんげん菜、青ニラ、純白雪色しめじ、マロニーちゃん、海老つみれ

「麻辣坦々麺」麻辣炎鍋だしのメのお食事に。



蒙古炎鍋だし



夏の野菜盛り



パクチー

↑激辛デトックス。中から発熱し新陳代謝を促進。

◇『夏鍋』塩レモン鍋食べ放題コース お1人様 2,980円(税別)



「塩レモンだし」レモンの爽やかな香りと酸味で、食欲を増進しお肉も野菜もたっぷり、さっぱりと食べられます。

「夏の野菜盛り」冬瓜、夕採れレタス、ちんげん菜、青ニラ、純白雪色しめじ、マロニーちゃん、海老つみれ

「季節のお野菜」パクチー

「塩レモン麺」塩レモンだしのメのお食事に。



塩レモンだし



夏の野菜盛り



パクチー

↑夏の疲れたカラダをクエン酸で元気に。

◇『夏鍋』夏スキ鍋食べ放題コース お1人様 2,980円(税別)



「夏すきたれ」スパイスとにんにくたっぷりの甘辛な夏のすきしゃぶ。玉子と割り下でお召し上がりください。

※玉子の追加は、1個60円(税別)

「肉野菜盛り合わせ」

ドルチェ・ポルコ豚カルビ / 肩ロース、甘〜いキャベツ、緑豆もやし、青ニラ、にんにく、糸唐辛子、お豆腐、マロニーちゃん



肉野菜盛り合わせ

↑お肉と野菜で、スタミナたっぷり。ごはんと一緒に。

<『夏鍋』各コース共通メニュー>

・お肉とつみれ 全7種類が食べ放題

ドルチェ・ポルコ豚カルビ / 肩ロース、桜姫鶏しゃぶ、竹筒鶏つみれ、紫蘇の香りの梅つみれ、バジルチーズなイタづみれ、麻辣つみれ

・22種類の国産野菜、前菜、おつまみなど70種類以上のメニューが食べ放題。

・11種類より選べるデザート付



〜2つまで選べる鍋だし〜

『夏鍋』各コースのだしの他に定番の9種類から、もう1つお好きなだしをお選び頂けます。

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](mailto: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  
BMD 本部 PR 担当 河井 E-mail: [pr@reins.co.jp](mailto:pr@reins.co.jp) TEL: 045-224-7200 FAX: 045-224-7201