



# “薫る、しゃぶしゃぶ” はじめました。 「燻製豚のしゃぶしゃぶ」登場！

## 1月28日（木）より、温野菜全店で期間限定スタート

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 364 店舗 ※16 年 1 月 1 日時点)にて 1/28(木)より、期間限定商品『燻製豚のしゃぶしゃぶ～薬膳オリーブ鍋で～』(セット価格:1 人前 2,980 円)の提供を開始致します。

### 《商品概要》



- 商品名:  
燻製豚のしゃぶしゃぶ～薬膳オリーブ鍋で～
- 販売価格:  
国産野菜 24 種類食べ放題付きセット  
1 人前 2,980 円  
※120 分制ラストオーダー 90 分  
※国産野菜のみ食べ放題となります。
- 導入店舗:  
しゃぶしゃぶ温野菜全店
- 全店導入期間(予定):  
2016/1/28(木) ～2016/3/23(水)

### 《新感覚・燻製豚肉のしゃぶしゃぶ。味わいの決め手は、香りの調味料。》

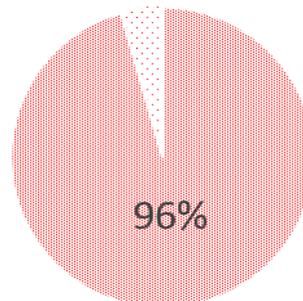
温野菜で人気のイタリア産豚肉「ドルチェポルコ」を桜のチップで燻した「燻製ドルチェポルコ」をご用意。燻製にすることで、風合いや旨みが増した豚肉を、オリーブの実とオリーブオイルを加えた特製の「薬膳オリーブだし」のしゃぶしゃぶでお召し上がり頂きます。燻製香が“調味料”となり、従来のしゃぶしゃぶとは異なる味わいを引き出しました。新感覚のしゃぶしゃぶを、お近くの温野菜で、ぜひお試しください。

### 96%が“新感覚”だと答えた お客様試食アンケート結果

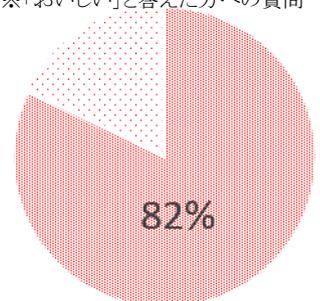
女性 68 名に対し、「燻製しゃぶしゃぶ」を試食していただき、アンケートを実施。「燻製の香りがする、美味しい」「燻製肉をしゃぶしゃぶするのは、めずらしいと思う」「これなら、周りにも勧めたい」「燻製のお肉とチーズは合いそう、食べてみたい」「イタリアンな感じが、変わっていて面白いと思う」などの感想をいただきました。

※自社調べ:温野菜 与野店(埼玉県)・池袋東口店・赤坂店・六本木店(東京都)の 4 店で、女性 68 名に対し試食後、アンケートを実施。

＜初めて体験する鍋ですか？＞



＜友人にオススメしたいですか？＞  
※「おいしい」と答えた方への質問



※価格はすべて税別価格です。※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。

#### 【 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

広報企画課 E-mail: [pr@reins.co.jp](mailto:pr@reins.co.jp) TEL:045-224-7200 FAX:045-224-7201

## 『燻製豚のしゃぶしゃぶ～薬膳オリーブ鍋で～』について

◎販売価格:1人前 2,980円

◎セット内容:・お肉:燻製ドルチェポルコ 2皿、バジルチーズなイタづみれ 1本

・国産野菜食べ放題:春いろ野菜盛り・国産野菜 24種類

・おつまみ:2品(7品より選べます)

・鍋肴(サイドメニュー):3品

・メのお食事:トマトのメパスタ

・デザート:1品(5品から選べます)

※国産野菜のみ食べ放題となります

◎販売期間: 2016年1月28日(木)～2016年3月23日(水)予定



### ◆期間限定商品について◆

#### <期間限定>燻製ドルチェポルコ



イタリア産豚肉・ドルチェポルコを、しゃぶしゃぶして美味しく楽しめるよう燻製仕立てに。桜のチップで、軽く40分程度燻すことで、柔らかな食感を残しつつ、燻製独特の香りや風合いが増し、コクがある深い味わいを実現致しました。



セットでご提供するモッツアレラチーズとの組み合わせがオススメ。 ⇒



#### <期間限定・特製だし> 薬膳オリーブだし



桂皮、花椒、クミン、カルダモンなどが溶け込んだ薬膳ベースのだしに、オリーブの実とオリーブオイル、唐辛子をアクセントに加えました。期間限定の燻製ドルチェポルコや国産野菜を、さらに美味しく味わえるだしに仕上がっています。

※単品注文も可 2色S鍋 300円 1色丸鍋 600円

※薬膳オリーブだしの他、定番9種類から、もう1つ好きなおだしを選べます。



メは「トマトのメパスタ」で。⇒



#### <期間限定>春いろ野菜盛り

期間限定の「春キャベツ」「紅芯大根」など、

春らしく色彩り鮮やかな6種類の

野菜盛りをご用意しました。

※春キャベツ、紅芯大根、夕採れレタス、赤軸水菜、ねじり人参、大ぶりしめじ



期間限定「燻製豚のしゃぶしゃぶ～薬膳オリーブ鍋で～」は、食べ放題(1人前 3,680円)もご用意しています。

お肉9種類、国産野菜24種類、おつまみなど、70種類以上のメニューが食べ放題となるコース。

11種類から選べるデザート1品付き。

※幼児は無料、小学生割引、シニア割引有り

※価格はすべて税別価格です。

※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。

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

広報企画課 E-mail: [pr@reins.co.jp](mailto:pr@reins.co.jp) TEL:045-224-7200 FAX:045-224-7201