



梅雨の蒸し暑さもさっぱりと！毎年大好評の梅しゃぶ 2017年度はスーパーグリーン鍋 としてバージョンアップ

海外セレブも注目・緑葉色野菜の女王様「ケール」も導入！

～期間限定 5月25日(木)～7月26日(水)予定 しゃぶしゃぶ温野菜全店舗にて～

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 根本寿一)が運営する「しゃぶしゃぶ温野菜」(全国387店舗 ※2017年4月1日時点)にて、梅の旬の時期に毎年人気のさっぱり梅だしで食べるスーパーグリーン鍋を5月25日(木)～7月26日(水)まで期間限定にて導入いたします。

例年5月下旬から6月上旬には、全国的に“梅雨”を迎える時期。梅雨に入ることと春が終わり、夏が始まると言われますが、天候が悪く湿度も高くじめじめと蒸し暑い日が続きます。また特に女性はこの時期、本格的な夏を前に美容・健康面が気になりはじめる方も多いのではないのでしょうか。

そこで今回は梅雨の蒸し暑さも吹き飛ばすさっぱり感を味わっていただきながら、体の中から元気になれる栄養素を持つ野菜をたっぷり召し上がっていただくことができる、初夏限定にて“梅だしで食べるスーパーグリーン鍋”をご用意致しました。

毎年好評を頂いている梅だし。今年は3種の梅を使用し、更に鶏もも肉を入れることによって、よりしゃぶしゃぶに合うだしへと仕上げました。梅干しは胃腸の働きを活発にし、唾液の分泌を促して消化を助ける働きもあるので、じめじめとするこの時期に食欲増進に効果が期待できます。また知らず知らずのうちに汗から塩分やミネラルが体の外に出て行ってしまいますが、梅しゃぶだしで補給頂き、元気いっぱい梅雨を乗り切って頂ければと思います。

また、今年は和歌山県の名産である紀州南高梅に唐辛子を練り合わせた「梅胡椒」も登場。梅の酸味と唐辛子の辛味のバランスの良さから、さっぱりとした味になり、沢山の国産野菜とお肉をお召し上がりいただけます。



商品説明資料

「紀州南高梅 梅しゃぶ」 食べ放題コース 概要

- 導入期間：2017年5月25日(木)～7月26日(水) 予定
- 導入店舗：全国の「しゃぶしゃぶ温野菜」にて
- 販売価格：**食べ放題 一人前 3,280円+税**

※セットメニューは一人前2,380円+税でご用意がございます。

厳選牛カルビ/肩ロース、アンデス高原豚カルビ/ロース、桜姫鶏 鶏しゃぶ、鶏もものお肉6種類、そら豆スプラウト、ケール含む国産 野菜21種類、に加えおつまみ、つまれ、鍋肴、お食事もお食べ放題。 9品から選べるデザート付き。



■期間限定 梅しゃぶだし

白梅、赤梅、青梅と3種類の異なる漬け方をした梅で仕上げただし。和歌山県田辺 南部地区で収穫した完熟南高梅を使用した赤梅と白梅を使用し、さらに国産青梅のさわやかな酸味を加えました。赤梅、白梅は完熟南高梅を天日塩で約1カ月半漬け込み、天日で干したものを使用しております。



また、鶏もも肉をお召し上がりいただく前に入れることによってしっかりと鶏の旨みも含んだおだしに仕上がります。



■キレイを助けるスーパーベジタブル「ケール」「そら豆スプラウト」

【スーパーグリーンフード】

ケール： Queen of Green(葉野菜の女王)という別名を持つほど、栄養素の優れた野菜。キャベツと比較してもカルシウム、ビタミンC、食物繊維が豊富に含まれており、特にβ-カロチンについては約60倍。アンチエイジング効果や美肌効果が期待出来るβ-カロチンが豊富に含まれていることで体の内側からキレイになれると言われる美容食材です。苦みの少ない国産ケールをしゃぶしゃぶでお召し上がりください。



そら豆スプラウト：ポリフェノールは、なんと赤ワインの倍以上！シャキシャキ食感に加え、そら豆の甘みが楽しめます。くせが少ないので、そのままディップでも美味しくお召し上がりいただけます。

■ <期間限定・¥のお食事> 【本コース限定】 ¥の梅トマ温めん

冷麺に使用する麺を温かくお召し上がりいただくことによって、つるりとしたのど越しとプリプリとした麺をお楽しみいただけます。煮込まれた梅をほぐして、さらにトマトと紫蘇を加えることで最後までさっぱりとお召し上がりいただけます。



※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。
※本メニューは販売予定数量に達し次第終了となります。

 **コロワイドグループ**

===== 【 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
広報企画課 担当 中澤・細谷 E-mail: pr@reins.co.jp TEL:045-224-7200 FAX:045-224-7201