



復活ご要望件数No.1が帰ってきた！

素材の旨みを引き出す“究極のだし”がバージョンUPして復活！

超本格派「三代目極みだし」登場!!

2018年6月6日(水)から薬膳セットなど新グランドメニュースタート

6月1日(金)より「極みだし」を含む復活商品を先行販売する“極みだし復活祭”開始

コロワイドグループの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 根本寿一)が運営する「しゃぶしゃぶ温野菜」(全国371店舗※2018年5月1日時点)は、2018年6月6日(水)より、復活ご要望件数No.1の「極みだし」をバージョンUPさせ、「三代目極みだし」として販売いたします。他にもご要望を多くいただいた「薬膳鍋」や病みつきになる前菜「ナムル風ピーナッツもやし」、幻のジャガイモとも呼ばれている「インカのめざめ」も同時に復活。今回は「極みだし」の復活を記念して、「極みだし」を含む一部の商品を先行販売し、お得に楽しめる「極みだし復活祭」を2018年6月1日(金)より開催いたします。



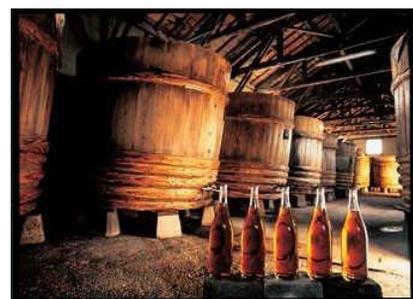
■ 極上の鰹節と選び抜いた極み白醤油を使用しバージョンアップ!!温野菜ファン待望の「極みだし」の復活

■ “極みだし”とは・・・

温野菜、数あるだしの中でも抜群の人気を誇っていた鰹ベースの「極みだし」は、2017年秋、惜しまれながらも一時終売。その後、たくさんの方から「復活してほしい」という声を頂きました。そしてこの度、その声にお応えすべく、渾身の自信作「三代目極みだし」として、バージョンアップして復活を遂げます。

■ 三代目“極みだし”の特長 -甘みを抑えた「極み白醤油」を使用

「三代目 極みだし」は、使用する醤油を「極み白醤油」に変更。以前より、甘みを抑えた極み白醤油を使用することで、だし自体の甘みを抑え、他の食材の甘さをより引き立たせる仕様のだしに。温野菜がこだわり抜いて選んだお肉やお野菜と一緒に召し上がっていただくことで、だしの香りと塩味が食材自体が持つ甘さを引き立てます。また、ベースに使用するかつお節は、熟練の職人の手で1本1本丁寧に燻らされ、3ヶ月の熟成期間を経た極上の鰹節「手火山式本枯節」を引き続き使用。お肉やお野菜本来の旨みや甘みを引き出しながら、繊細な鰹の風味もお楽しみいただける、素材に絶対的な自信を持つ温野菜だからこそ実現できた自慢のおだしです。



極み白醤油と手火山式本枯節 三代目 極みだし

2色S鍋 追加料金200円
1色丸鍋 追加料金400円

※写真はイメージです。
※価格は全て税抜表記です。

■「極みだし」の他にも熱狂的復活の声をいただいて3商品が復活



■薬膳セット

以前は「薬膳だし」として販売していたものを、各だし毎にカスタマイズできる形にアレンジ。紅なつめ・ハスの実・姜片・クコの実・龍眼・松の実・クミンパウダーを追加投入できます。+400円で、「薬膳豆乳だし」や「薬膳火鍋だし」など自分好みの薬膳鍋が楽しめます。

■インカのめざめ

女子に大人気のスイーツのようなジャガイモ。「栗やサツマイモのように甘い」とも言われるジャガイモです。



■ナムル風ピーナッツもやし

ピーナッツから発芽したシャキシャキ食感が自慢のもやしをナムル風にしたおつまみ。シャキシャキの食感の虜になる人が続出している商品です。

■1ヶ月で20万食！ 異例の大ヒットを記録した「たんしゃぶ」がレギュラー入り!!



期間限定メニューで販売し、1ヶ月で20万食という異例の注文数を頂いた「たんしゃぶ」。たくさんの「レギュラー入りしてほしい!!」という声にお応えして、今回のグランドメニューよりレギュラー入りします。これからは、いつ温野菜に来てもたんしゃぶが楽しめます。※たんしゃぶは形を整える加工をしております。

■温野菜オリジナル豚「北海道つや姫豚」登場！



通常の豚の約2倍のコラーゲンを保有する、温野菜オリジナルブランドの国産豚「北海道つや姫豚」を発売します。北海道の恵まれた環境とこだわりの飼料で育った「北海道つや姫豚」は、甘みをしっかりと感じられます。更に肉質が柔らかいメスの豚のみを使用。しゃぶしゃぶすると、ジューシーさと甘みが感じられる、自信作です。

■特別企画「極みだし復活祭！」概要

■企画内容

2018年6月1日(金)から2018年6月27日(水)までの期間、一部商品を新グランドメニュー導入前に先行販売します。さらに、「極みだし」を含む一部商品を特別価格で提供します。

■復活祭特別価格商品

- ・三代目極みだし ⇒ 通常価格 S鍋200円→0円・丸鍋400円→0円
- ・黒毛和牛極上ざぶとん 通常価格1,280円→640円
- ・黒毛和牛しゃぶしゃぶ 通常価格690円→345円
- ・黒毛和牛赤身しゃぶしゃぶ 通常価格590円→295円
- ・北海道つや姫豚(ロース/カルビ) 通常価格590円→295円
- ・ズワイかにしゃぶ(トゲズワイ) 通常価格780円→390円
- ・薬膳セット 通常価格400円→200円
- ・各種食べ放題300円引き

■クーポン利用条件

- ・割引前のご注文金額が5,000円以上のお客様が対象。
- ・いずれも上記クーポン内での併用は可能。
- ・食べ放題ご注文のお客様限定。
- ・クーポンをお持ちの方限定。

※写真はイメージです。
※価格は全て税抜表記です。

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
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