



しゃぶしゃぶ温野菜から本格イタリアンメニュー 広瀬アリスさんがプロデュースする 「やさしい辛さのトマト鍋」

2018年6月28日(木)より全国のしゃぶしゃぶ温野菜にて発売開始

コロナイドグループ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370店舗※2018年6月1日時点)は、2018年6月28日(木)から2018年9月12日(水)までドラマや映画で活躍する広瀬アリスさんがプロデュースした期間限定商品「やさしい辛さのトマト鍋」を販売いたします。

フレッシュトマトたっぷりのアラビータ風 本格派も納得のイタリアンしゃぶしゃぶ

夏の期間限定メニューの一つとして広瀬アリスさんプロデュースのアラビータ風のトマトだし「やさしい辛さのトマト鍋」は、本格イタリアンな味わいと、しゃぶしゃぶ温野菜らしい和のテイストが合わさった新感覚イタリアン。

広瀬アリスさん自身が辛いものが得意ではないという経験から、辛さが苦手な方でも美味しくお召し上がりいただける「アラビータ風トマトだし」を採用、“やさしい辛さ”がクセになる夏らしい鍋が誕生いたしました。

トマトだしには「フレッシュトマトの角切り、ローリエ、コリアンダー、ガーリックチップ、ガーリックオイル」などを加え、酸味と甘み、そして爽やかな香りたつだしが特徴。このオリジナルのだしに薔薇の形を模した豚カルビや温野菜こだわりの国産野菜を加えることでだしにコクが生まれます。

広瀬アリスさんコメント:

「プライベートでもしゃぶしゃぶ温野菜にはよく行かせていただいています。CM発表会の際に根本社長から商品開発を依頼されたのが今回の開発のきっかけです。以前あった完熟トマトだしが大好きだったことと、夏が旬なトマトを使って元気に肉も野菜もたっぷり食べていただけるピリ辛だしでご提供したかったので、試行錯誤をして開発をしていきました。夏バテしがちな季節ですが、しっかり食べて元気に過ごしていただけるお手伝いが出来たら嬉しいです。」



商品概要

- 商品名 : やさしい辛さのトマト鍋
- 価格 : アンデス高原豚と厳選牛の食べ放題・セット
3,280円・2,780円(お一人様)
北海道つや姫豚とたんしゃぶの食べ放題
3,680円・2,780円(お一人様)
- 販売期間 : 2018年6月28日(木)~2018年9月12日(水)
- 販売店舗 : 全国のしゃぶしゃぶ温野菜

やさしい辛さのトマト鍋

“やさしい辛さのトマト鍋” もう1つおだしは特選鶏が選べる	120分 90分 無料	小学生未満
アンデス高原豚と「温野菜」 厳選牛食べ放題 21人様	3,280円	小学生以上 中学生以上 高校生以上 500円増
北海道つや姫豚と「温野菜」 たんしゃぶ食べ放題 21人様	3,680円	小学生以上 中学生以上 高校生以上 500円増

ポイント①：こだわり満載の「野菜盛り」！

最初にお出しする野菜盛りはこれから始まるお食事のテーブルの上が華やかになるようにピリ辛トマト鍋だしに合う厳選したお野菜と豚カルビを薔薇の華のように盛り付け、リース風にまるでカフェで出てくるような盛り付けといたしました。

野菜： 赤軸水菜・トマト・しめじ・あわびエリンギ・インカのみぎめ
肉： アンデス高原豚カルビ



ポイント②：アリス考案！アレンジでさらに美味しく

■バジルつみれに“とろーりチーズ&もちしゃぶ”

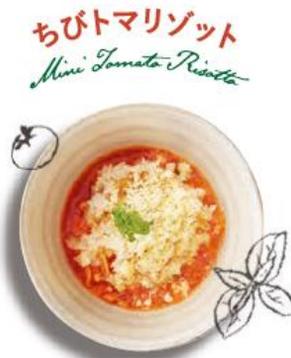
アリスさん考案のアレンジメニューです。トマト鍋専用のバジルつみれに“もちしゃぶとチーズしゃぶしゃぶ”をトッピング。もちもちトロロロに包まれたつみれをご堪能ください。



■マイルドにも、もっとホットにもアレンジ可能だしのスパイスが足りないと感じたら「ホットスパイシーソース」で辛味を追加。もっとマイルドに仕上げたいなら「パウダーチーズ」を追加。自分でだしをアレンジできます。

■トマトチーズリゾットもクリームパスタも楽しめる

しゃぶしゃぶの途中でもお楽しみしたい方に。旨みたっぷりのだしをご飯にかけてチーズとバジルの風味で仕上げます。少量でご提供しますので、気軽に食べれるリゾットとなっております。最後のおはトマトクリームきしめん(パスタ風)が温野菜流。



※使用しているお米はすべて国産米です。
※写真はイメージです。
※販売期間、販売内容は一部変更になる可能性があります。

期間中、各種食べ放題・セットメニュー・単品メニューからご利用いただけるお会計金額から1,000円引き、食べ放題がお一人様300円引き、生ビールやハイボール・各種レモンサワーが半額になるなど、お得なキャンペーンも実施中。



※有効期間:6月28日(木)~9月12日(水)まで 詳しくはWEBサイトをご確認ください。

WEB: <http://www.onyasai.com/> (温野菜 公式ホームページ ※6月28日より掲載)

同時発売の夏鍋！暑さを乗り切る旨辛鍋(シビれる辛さ麻辣肉鍋・すっぱ辛い酸辣肉鍋)も登場

■商品名 :「シビれる辛さ 麻辣(マーラー)肉鍋」

病みつきになる旨さと辛さにこだわった四川風激辛鍋。選べる辛さは4段階。超辛は別次元の痺れも体験できる激辛好きには是非体験して頂きたいお鍋です。

■販売価格:3,280円

■専用食材:麻辣専用「麻辣カルビ」「麻辣ロース」

■メもの :四川風 シビれる麻辣平打ち麺

旨みと山椒のシビレがたっぷりのスープのメは刀削麺風に。



■商品名 :「すっぱ辛い 酸辣(サンラー)肉鍋」

チキンベースの酸っぱ辛さがやみつきになる鍋。熟成純玄米黒酢や赤酢など4種類のお酢をブレンド。唐辛子やラー油、手元でつぶしニンニクを入れると、スタミナたっぷりの病み付きになるスープに。

■販売価格:3,280円

■専用食材:酸辣専用「辛カルビ」「辛ロース」

■メもの :すっぱ辛いメの酸辣麺

黒酢の酸味と追加でいれるふわふわ卵が細麺との相性抜群。



※価格はすべて税抜価格です。 ※写真はイメージです。
※販売期間、販売内容は一部変更になる可能性があります。

 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 米村・細谷・初川 E-mail:pr@reins.co.jp TEL:045-224-7200 FAX:045-224-7201