

しゃぶしゃぶ温野菜2018年夏 夏こそ、辛い鍋。 広瀬アリスがアンバサダーとして初のプロデュース 「やさしい辛さのトマト鍋」が完成！ 大好評のCM第2弾も登場

コロナ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370店舗 ※2018年6月1日時点)にて、2018年6月30日(土)よりしゃぶしゃぶ温野菜の新CMがスタートいたします。
<http://www.onyasai.com/>



■しゃぶしゃぶ温野菜2018年夏プロモーション

テーマは、「夏こそ、辛い鍋。」。商品開発初挑戦の広瀬アリスプロデュース鍋、登場！

2018年夏のしゃぶしゃぶ温野菜のテーマは「夏こそ、辛い鍋。」。ジメジメ、ムシッと暑い夏を辛い鍋を食べて乗り越えてほしい。という思いを込めて辛いもの好きから苦手な方まで楽しめる鍋をご用意しました。

CMに出演していただくのは、前回に引き続き広瀬アリスさん。小さな鍋料理屋の女店主を再び演じていただきました。また、しゃぶしゃぶ温野菜アンバサダーである広瀬アリスさんプロデュースで生まれた「辛いのが苦手な人も食べられる“やさしい辛さのトマト鍋”」が登場。おいしいだけでなく、健康的で、特に女性には嬉しい美容効果も高く夏にピッタリのこだわりの一品です。

■新CM「夏こそ辛い鍋」篇

前回と同じく、物語の舞台は、自然豊かな場所にある、しゃぶしゃぶや鍋が食べられるというある小さなお店。主人公である女店主は、ある日、店内で夏の新メニューを考えます。様々なスパイスを調合し、こだわりのだしを作っていきます。お客様に喜んでもらえる商品を考え、試作し、そして味を確かめる女店主の懸命な姿を、広瀬アリスさんが魅力的に表現してくださいました。しゃぶしゃぶ温野菜のこだわりの新CMをぜひお楽しみください。

■広瀬アリスプロデュース「やさしい辛さのトマト鍋」

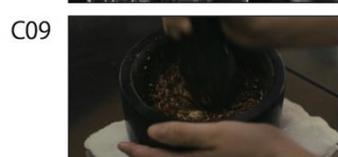
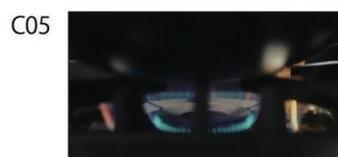
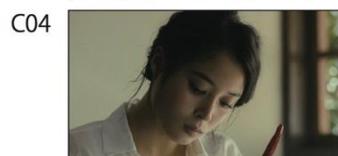
CMに登場している商品「やさしい辛さのトマト鍋」は、しゃぶしゃぶ温野菜アンバサダーに就任した会話をきっかけに広瀬アリスさんから「温野菜で辛いものが苦手な人でも食べたくなる辛い鍋を作って欲しい。」との要望で開発がスタートしました。だしをはじめ、提供する素材やアレンジメニューなど最後までこだわり、本当に食べて欲しい渾身の鍋が出来上がりました。

CM放映に合わせ、特設サイトではCM、メイキング映像、広瀬アリスさんからのメッセージもお楽しみいただけます。この夏、しゃぶしゃぶ温野菜でこだわりの辛い鍋を食べるのが楽しみになる作品です。「夏こそ、辛い鍋。」で夏バテ防止にもつなげてみてはいかがでしょうか。

■CM「夏こそ辛い鍋」篇(30秒)

2018年6月28日(木)よりWebサイト公開。6月30日(土)よりテレビでオンエア開始。

C01 (C.I.)
♪~



C10 (NA)
素材も



C11 季節も



C12 (NA)
アイデアだって



C13 鍋のおいしさになるんです



C15 (セリフ)
いただきます。



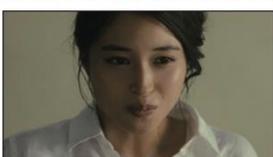
C16 (NA)
夏こそ辛い鍋
T: ピリ辛トマト鍋



C18 肉を
野菜を



C19 もっとおいしく



C20 しゃぶしゃぶ温野菜
(セリフ)
いらっしやい
(C.I.)



■CM登場商品！夏の期間限定「やさしい辛さのトマト鍋」

～広瀬アリスさんが商品開発初挑戦！“やさしい辛さ”で食べやすい夏鍋を考案～

CMに登場している夏の期間限定商品「やさしい辛さのトマト鍋」は、広瀬アリスさんにプロデュースしていただいた商品です。広瀬アリスさん自身が辛すぎるものがあまり得意ではないということから、辛さが苦手な方でも美味しくお召し上がりいただける鍋を作ることに。開発当初からご自身が食べたい辛さ、盛付け、アレンジメニューから締めまでとことんこだわっていただきました。そして、「アラビータマトだし」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。

広瀬アリスさんが完成した商品を前に「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、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。」とコメントをいただきました。



<ポイント①：辛いのが苦手な方でも楽しめる「アラビータマトだし」>

こちらのだしは、広瀬アリスさんが以前グランドメニューに入っていた「完熟トマトだし」が好きだったというコメントからヒントを得て、辛いのが苦手な広瀬アリスさんでも召し上がれる“だし”を試行錯誤しながら一緒に開発いたしました。

誕生した「アラビータマトだし」は、以前のトマトだしより辛味を際立たせる為、甘みが減り、“だし”感が強くなっています。そのベースの“だし”に牛テール・いわし・パクチーの粉末・ガーリックチップを加え、トマトの酸味と旨みを感じられ後味に辛さが残るだしに仕上げました。トマトにはビタミンCやリコピンが含まれる他、血中コレステロールや血圧などの改善効果が含まれるといわれています。



食材の1つであるトマトの旬が夏ということもあり「やさしい辛さのトマト鍋」は夏の季節限定メニューとして登場いたします。夏の室内では冷房により女性は特に体の冷えが気になる時期です。ピリ辛の鍋で体の内側から温めてみませんか。

<ポイント②：こだわり満載の「野菜盛り」！>

初期のお食事にもこだわりました。初期にお出しする野菜盛りの野菜には、水菜・トマト・しめじ・エリンギ・インカのめざめを盛り付けております。水菜やトマトの旬は夏であり、きのこの中でも旬が夏寄りの食材を使用することで季節感あふれる野菜盛りとなっております。また、インカのめざめはジャガイモ自体がとても甘く、辛さを抑える食材として盛り合わせの一役を担っております。どの食材も広瀬アリスさんが好きな食材を詰め込みました。更に、広瀬アリスさんをイメージし、女性らしい見た目も華やかな盛り付けにもこだわっております。





<ポイント③: アリス考案! 4つのアレンジでさらに美味しく>

■お好みで辛さを調整

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。

■アレンジメニュー

アリスさん考案のアレンジメニューです。トマトに合うバジルのつみれに「もちしゃぶ」と「チーズしゃぶしゃぶ」をトッピング。もちもちトロトロに包まれたつみれをご堪能ください。

■ちびトマリゾット

しゃぶしゃぶの途中でも、物を楽しみたい方に。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。

こちらは、1人前が少量ですので気軽に食べれるリゾットとなっております。

■トマトクリームパスタ

最後の、パスタで。トマトだしにクリームを入れたアラビータ風パスタに。ホットスパイシーソースをかけて辛くて、やさしく仕上げるならパウダーチーズを加えてマイルドに。自分に合った味でお楽しみいただけます。



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

■激辛好き必見！今年の夏鍋は、暑さ乗り切る“旨辛鍋”が登場！

～選べる4段階別次元の痺れる辛さ「麻辣肉鍋」& 中毒性注意！すっぱ辛い「酸辣肉鍋」～

今年の夏は、例年以上に早く“酷暑がくる”という予想がされています。しゃぶしゃぶ温野菜では、この“酷暑”を乗り切って頂くためのスタミナ満点な2つの『夏の肉鍋』食べ放題コース(価格:一人前3,280円)を昨年よりも1ヶ月前倒し、販売を開始致します。

<温野菜史上最強の辛さ！辛～辛辛辛辛辛まで4段階！辛いもの好きも納得の旨辛「麻辣肉鍋」>
病みつきになる旨さと辛さにこだわった四川風激辛鍋。じっくりと煮込んだ豚骨と鶏ベースのだしに、シビれる辛さの花山椒や青唐辛子、にんにく、しょうがなど香りと辛さを感じられる9種類のスパイスや豆板醤などを調合し、『辛いけど、箸が止まらない鍋』に仕上げました。食べ始めると発汗してくるほど体が温まり、暑さを吹き飛ばす辛さの鍋です。

選べる辛さは3段階+超辛の4段階。超辛は覚悟が必要な辛さです!!

オススメは基本の1番(辛口)。3番(大辛)は辛いもの好きの方でも納得いただける辛さ。超辛は覚悟のいる辛さです。1番の約20倍、使用する唐辛子は20本以上!!
ご注文の際は覚悟して注文してください。



商品概要

花山椒のシビれる辛さがたまらない「麻辣肉鍋」

■販売価格:3,280円(税抜)

■商品名:シビれる辛さ 麻辣(マラー)肉鍋

■提供食材:麻辣専用「麻辣カルビ」「麻辣ロース」

鶏もも/アンデス高原豚カルビ/ロース/牛もつ/厳選牛カルビ/厳選牛肩ロース/旨み牛
季節の野菜盛り合わせ 他 60種類以上が食べ放題

■選べる辛さ: 1辛 : オススメの定番の辛さ

2辛 : 通常の2倍の辛さ

3辛 : 通常の3倍の辛さ

超辛 : 通常の10倍の辛さ

■麻辣専用「カルビ」「ロース」: 9種類以上のスパイスを振ったアンデス高原豚カルビとロース。
しゃぶしゃぶする度にシビレUP!

■メもの:「四川風 シビれる 麻辣平打ち麺」

最後は麻辣肉鍋の旨みをたっぷり吸い込んだ平打ち麺でメ。
刀削麺風のメ物で最後まで楽しめます。



<すっぱいスープと辛味がやみつきに 食欲増進の「酸辣肉鍋」>

ジメジメと暑い日々が続くと食欲がなくなりますが、そんな時にこそ、この『酸辣肉鍋』。
チキンベースのすっきりとしたスープに、熟成純玄米黒酢や赤酢など4種類のお酢をブレンド。
さらに唐辛子やラー油を加えることで酸っぱ辛さがやみつきになるだしに仕上げました。
お酢には抗菌作用もあり、腸内の働きが活発になることによって整腸作用にも効果が期待できると
言われています。ちょっと刺激的で、爽やかな酸味がクセになるこの『酸辣肉鍋』でお野菜や
お肉を沢山食べて夏バテに打ち勝っていきましょう。

追加のにんにく・唐辛子・黒酢で お好みの味に味変！

黒酢を加えて酸味たっぷりに、にんにくを加えてガッツリスタミナ鍋に、唐辛子を加えて辛味を
加えてもっと辛い鍋にも味変ができます。自分好みの『酸辣肉鍋』にカスタマイズができます。



商品概要

爽やかな辛さと黒酢の酸味とコクがやみつきになる「酸辣肉鍋」

■販売価格:3,280円(税抜)

■商品名:すっぱ辛い 酸辣(サンラー)肉鍋

■提供食材:酸辣専用「辛カルビ」「辛ロース」

鶏もも/アンデス高原豚カルビ/ロース/牛もつ/厳選牛カルビ/厳選牛肩ロース/旨み牛
季節の野菜盛り合わせ 他 60種類以上が食べ放題

■酸辣専用「カルビ」「ロース」: 粗挽き唐辛子を使ったアンデス高原豚カルビとロース。

しゃぶしゃぶする度に辛味UP!

■ニンニク・黒酢・唐辛子をお好みで追加: ふわふわの玉子が入ったすっぱ辛いスープに

ニンニクをお好みで加えるとパンチのあるスタミナたっぷりの
味に。また、酸味や辛味を足したい方にはまるやかな酸味の黒酢や
一味唐辛子をお好みで加えお楽しみください。
食べ放題ご注文の方は玉子も追加無料です。

■メもの:「すっぱ辛いメの酸辣麺」

黒酢の酸味とふわふわ玉子が細麺との相性抜群です。



■お得なキャンペーンも！

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(税抜)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。



9月12日(金)までの期間限定。
詳しくはWebをチェックしてください。
<http://www.onyasai.com/>



《広瀬アリスプロフィール》

1994年12月11日生まれ。静岡県出身。

2008年映画「死にぞこないの青」で女優デビュー。

NHK連続テレビ小説「わろてんか」では主人公てんの恋敵リリコ役で出演。

YTV「探偵が早すぎる」(日本テレビ系列・7月19日スタート)

映画「ミッション:インポッシブル/フォールアウト」(8月3日公開)に声優として出演。



===== 【 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