



## 食欲の秋、到来！

# 幻のきのこと呼ばれる「はなびら茸」も食べ放題 「7種の国産きのここと鴨の厚切りしゃぶしゃぶ」

－ 9月13日(木)からしゃぶしゃぶ温野菜全店にてスタート －

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365店舗 ※2018年8月1日時点)は、2018年9月13日(木)より秋限定のメニューとして「7種の国産きのここと鴨の厚切りしゃぶしゃぶ」の提供を開始致します。



※写真はイメージです

### ■ 幻のきのこと呼ばれる「はなびら茸」を含む7種のきのこが食べ放題！ 「7種の国産きのここと鴨の厚切りしゃぶしゃぶ」

しゃぶしゃぶ温野菜では2018年9月13日(木)より「7種の国産きのここと鴨の厚切りしゃぶしゃぶ食べ放題」の提供を開始いたします。本コースをご注文いただいた方には、鴨のもも肉をしゃぶしゃぶとしては異例の厚さである2.5ミリでスライスした「厚切り鴨しゃぶ」を始め、自然界ではほとんど自生しないため“幻のきのこ”とも呼ばれている「はなびら茸」を初めとした7種類の国産きのこ、甘みと香りが豊かな「ちゃんこねぎ」が、鴨しゃぶとの相性を考え作り上げた「鴨しゃぶ専用だし」で食べ放題でお楽しみいただけます。

### ■ 幻のきのこと呼ばれる「はなびら茸」とは...



はなびら茸は、その名の通りまるではなびらのような形をしている、別名「フラワーきのこ」とも呼ばれ、そのかわいらしい見た目は、食事の席を上品に彩ります。

コリコリとした食感が特徴のはなびら茸は、旬の秋を迎えるとより甘みを増します。また、昆布と同等量の旨み成分を含むとされており、期間限定の「鴨しゃぶ専用だし」で食べると至福の逸品です。

また、免疫力を活性化して身体を守る能力を向上させるといわれるβグルガンという食物繊維が非常に豊富であることでも知られます。

はなびら茸は、自然界での発生量が非常に少なく、流通量も多くないため、一般にはあまり出回らないきのこです。幻のきのこと呼ばれるのはその所以です。

## 多くの復活の声に応えた、「鴨しゃぶ」を大幅バージョンアップ!!

一昨年に販売し、大好評だった「鴨しゃぶ食べ放題」。多くの復活のご要望を受け、2018年は「厚切り鴨しゃぶ」を始め、大幅にバージョンUPしてリリースします。

### ■最も美味しい食感を追求した ”ビューティーミート”「鴨の厚切りしゃぶしゃぶ」

豊富なビタミンBや鉄分、身体に良い効果をもたらす不飽和脂肪酸が含まれ、さらにデトックス効果もある”ビューティーミート”の鴨肉。  
今回は、肉の厚さをミリ単位で検証し、もっとも美味しい厚さを追求し、2.5ミリという他のお肉の約1.8倍(他のお肉は1.4ミリで提供)の厚切りに辿り着きました。  
あえて厚切りにすることで、鴨肉の食べ応えと鴨しゃぶから出る肉汁とだしのハーモニーをお楽しみいただけます。



### ■お鍋に入ると甘くなる、鴨肉との相性抜群の「ちゃんこねぎ」

やわらかさが特徴のちゃんこねぎ。加熱すると出る自然な甘みは絶品です。鴨肉との味の相性の良さだけでなく、葱に含まれる辛味成分のアリシンは、鴨肉のビタミンB1を結びつき、吸収率を向上させます。



### ■まるでフランス料理!?「特製ぶどうソース」と「カレー塩」で圧倒的味変

味変のソースとして、「特製ぶどうソース」と「カレー塩」の2種類をご用意。  
和風の鴨しゃぶにぶどうソースをかけると、ぶどうの酸味と甘さと胡椒の辛味がアクセントになり、まるでフランス料理のような味わいにガラリと様相を変えます。  
カレー塩をかければ、本格的なカレー鴨南蛮を味わうことができます。



### ■♨は、食べるラー油で味わう「まぜそば」で

♨には、きのこや鴨肉で十分にだしのとれた鍋のだしで茹でたそばに、ちゃんこねぎと食べるラー油を乗せた「まぜそば」。一緒に提供される花椒を加えれば、香りと辛さが加わったオリジナルの鴨南蛮をお楽しみいただけます。



## 「7種の国産きのこ鴨の厚切りしゃぶしゃぶ」商品概要



- 販売時期 : 2018年9月13日(木)～
- だし : 鴨しゃぶ専用だし
- オススメ商品: 「厚切り鴨しゃぶ」「鴨つみれ」「はなびら茸」「ちゃんこねぎ」  
「食べるラー油で味わうまぜそば」
- 価格 : 食べ放題 お一人様3,680円  
セットメニュー お一人様2,780円

※価格は全て税抜表示となります ※写真はイメージです  
※合鴨を使用しております。

 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](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 担当 米村・細谷・初川 E-mail: [pr@reins.co.jp](mailto:pr@reins.co.jp) TEL: 045-224-7200 FAX: 045-224-7201