



# 遂に3,000,000皿突破！大好評の「たんしゃぶ」 冬はたっぷりの“とろろ”を絡めた、ふわとろ鍋で！

## “柚子香るとろろたんしゃぶ食べ放題”

－ 2018年11月14日(水)しゃぶしゃぶ温野菜全店にて販売 －

株式会社コロワイドグループの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362店舗 ※2018年10月1日時点)は、2018年11月14日(水)から冬季限定メニューとして、「柚子香るとろろたんしゃぶ食べ放題」を販売致します。今回は大人気の「たんしゃぶ」を「とろろ鍋」で食べる新提案を致します。



### 累計3,000,000皿突破した“たんしゃぶ”

今年1月に販売を開始して以来、大好評を頂いている“たんしゃぶ”は、期間限定食べ放題としてスタート。ご好評の声から6月にはレギュラーメニュー入りを果たしました。そして10月には、累計3,000,000皿を突破！！まさに、2018年の温野菜を代表するメニューとなっております。

そんなお声を受けて、2018年を締めくくる冬のメニューは、“たんしゃぶに合う鍋”を求めて、旬の食材である“柚子”や“とろろ”を使用した「柚子香るとろろたんしゃぶ食べ放題」をご用意いたしました。これまでたんしゃぶを召し上がった方にも、初めての方にも召し上がっていただきたい、冬の自信作です。

### さわやかな国産柚子の香り豊かな柚子塩とろろだしで大人気のたんしゃぶ食べ放題

冬季限定メニューは、人気の柚子塩だしにとろろを加えてバージョンUP！

国産丸鶏からじっくり煮出したスープに牛肉・かつお・昆布の旨みをブレンドし、香り豊かでコクのある上品なおだし。さわやかな国産柚子の香りとうんわりとろろの食感が、お肉も野菜も更に美味しくお召し上がり頂く決め手です。

柚子に含まれているビタミンCやフラボノイドには抗酸化作用があり、病気の原因となる活性酸素を消去する働きがあるとされています。これから寒くなっていくこの時期に、温野菜の柚子香るとろろたんしゃぶで寒さに負けない元気な身体を作っていただきたいと思います。



※写真はイメージです。  
※たんしゃぶは形を整える加工をしております。  
※たんしゃぶの累計皿数は総重量ベースで算出しております。



■ ふわふわとろろ×柚子山椒塩  
だしと相性の良くふわふわ食感のとろろをご用意。だしに入れることで、とろろと一緒にだしがよく絡まり、肉も野菜もより美味しくお召上がりいただけます。更に柚子塩とろろの味を引き立てる柚子山椒塩をご用意。手元で一振りかければ、ピリツとした辛さと爽やかな香りが食欲をかきたてます。



■ 柚子塩とろろ明太ごはん  
女性でもさらっと食べられるプチサイズの明太ごはん。柚子塩とろろだしをかければ、ピリ辛の明太子にとろろの食感が相性抜群。柚子のさわやかな香りも食欲をそそり、ごはんが進みます。♫でも、お食事の途中にしゃぶしゃぶのお供としてもお楽しみいただけます。



■ 柚子塩とろろきしめん  
柚子塩とろろだしがきしめんに絡みつく上品で濃厚な♫。そのまま食べても美味しいですが、柚子山椒塩を振りかけて食べればまた違う味わいになります。

冬季限定 柚子香るとろろたんしゃぶ メニュー概要

「柚子香るとろろたんしゃぶ 食べ放題」

- 価格
  - ・たんしゃぶと厳選牛・豚 お1人様 3,680円
  - ・たんしゃぶと銘柄豚・厳選牛 お1人様 3,980円
  - ＝お子様割・シニア割＝
  - 小学生未満無料 / 小学1～3年生 1,000円引き
  - 小学4～6年生・65歳以上 500円引き

- 内容
  - 【鍋だし】 柚子塩とろろだしと もう1つ選べます
  - 【お肉】 たんしゃぶ他、全部で9種のお肉が食べ放題
  - たんしゃぶ・アンデス高原豚カルビ/ロース
  - 厳選牛カルビ/肩ロース・旨み牛・牛もつ・鶏もも・竹筒鶏つみれ
  - (3,980円コースなら、北海道つや姫豚カルビ/ロースも食べ放題)

国産野菜・おつまみ・お鍋のお楽しみなどこだわりメニュー  
60種類以上が食べ放題！ デザート1品付き



「柚子香るとろろたんしゃぶ セット」

- 価格 お1人様 3,200円
- 内容
  - 【鍋だし】 柚子塩とろろだしと もう1つ選べます
  - 【前菜】 選べる前菜 1品付き
  - 【お肉】 黒毛和牛しゃぶしゃぶ アンデス高原豚カルビ たんしゃぶ 各1皿
  - 【野菜】 国産野菜 おかわり自由
  - 【鍋の♫・デザート】 セット専用価格 各100円

※価格は全て税抜表示となります。  
※写真はイメージです。  
※たんしゃぶは形を整える加工をしております。  
※旨み牛は仕入れ状況により、豪州産もしくは北米産となります。旨み牛は動物性脂または植物性油を加えて、おいしく仕上げたお肉です。



===== 【 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](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 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