



温野菜 秋の味覚

“極み鴨だし”で贅沢に味わう 『鴨葱しゃぶしゃぶ』9月12日スタート ～鴨と4種の葱 相性をとことん突き詰めました～

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）では「しゃぶしゃぶ温野菜」（全国347店舗 ※2019年8月31日時点）にて、2019年9月12日(木)から11月13日（水）まで、秋限定メニュー“鴨葱しゃぶしゃぶ”を販売いたします。

【4種の葱と味わう、秋の贅沢な鴨しゃぶ】

テーマは「食欲の秋に最高の鴨葱しゃぶしゃぶを」。温野菜では秋の定番となっている鴨しゃぶ。今年は鴨と葱の相性を最大限に引き立てる為、肉の厚さに0.1ミリ単位でこだわり、4種の葱と組み合わせた際の食感を追求し、“極み鴨だし”で鴨の旨みを引き立てました。



ちゃんこねぎ



翡翠ねぎ



洒落ねぎ



長ねぎ

白醤油ベースで鴨の旨みが濃縮された“極み鴨だし”に、粗挽き鴨つみれを入れると更に濃厚な味わいに。鴨の旨みが広がるだしに、“鴨しゃぶ”をくぐらせれば贅沢な鴨三昧が楽しめます。“鴨しゃぶ”の脂は低い温度で溶ける為、口当たりがまろやか。しっとりした肉質でコクのある味わいが特徴です。

鴨の旨みを更に引き立てるのが、味わいや食感が異なる、鴨と相性抜群な“4種の葱”。柔らかく自然な甘みが絶品の「ちゃんこねぎ」。さっとしゃぶしゃぶして食べると、ピリっとした辛さとほんのりした甘みが広がる「翡翠ねぎ」。煮込んだ鴨つみれと相性の良い「洒落(しゃら)ねぎ」。ねぎ本来の甘みと旨みを楽しめる「長ねぎ」。鴨と一緒に食べることで、より美味しさの奥行きが広がります。

鴨しゃぶを更に楽しむ為の限定メニューもご用意しております。“柚子山椒”は、ピリっとさわやかに香るすっきりした辛味が鴨の味わいを際立たせます。食事の箸休めには“ひとくち鴨カレーそば”。ちゃんこねぎを加えてカレー南蛮風にお楽しみください。カレーにしゃぶしゃぶしたお肉を絡めて、つけダレとしてもお楽しみいただけます。



粗挽き鴨つみれ



柚子山椒



ひとくち鴨カレーそば



【商品概要】

■ 鴨しゃぶと厳選牛・豚食べ放題 お1人様 3,680円

お肉 : 鴨しゃぶ※/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※・鶏もも
粗挽き鴨つみれ・竹筒鶏つみれ・梅つみれ・バジルつみれ
他 : 柚子山椒・ひとくち鴨カレーそば・ちゃんこねぎ・国産野菜・おつまみなど60種類以上が食べ放題。
鍋だし : 極み鴨だし + もう1つおだしが選べます。

■ 鴨しゃぶと厳選牛に“北海道つや姫豚・たんしゃぶ”も食べ放題 お一人様 3,980円

「鴨しゃぶと厳選牛・豚食べ放題」に加えて、たんしゃぶ※・北海道つや姫豚カルビ/ロースも食べ放題。

※お子様割・シニア割（上記価格より割引）

⇒ 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

※内容は店舗によって異なる場合がございます。詳しくは公式HPをご確認ください。

しゃぶしゃぶ温野菜公式HP: <https://www.onyasai.com/> ※9/12より情報が反映されます。

【秋の贅沢“鴨葱しゃぶしゃぶ”を特別価格で】

期間 : 2019年9月12日(木)～2019年11月13日(水)

概要 : ①鴨葱しゃぶしゃぶ食べ放題 お一人様につき300円引き
更に人気商品6種半額+小学生半額

or

②お会計から1,000円引き

条件 : ※①と②のクーポンは併用できません。
※ご来店時に対象のWEBページをご提示ください。
※ランチ営業中はご利用頂けません。
※①のみ、お子様割・シニア割含む他の割引との併用はできません。
※その他のクーポン券・優待サービス・宴会コースとの併用はできません。
ただし併用可の記載があるクーポンは除きます。
※割引前のご飲食代金が5,000円(税抜)以上の場合にご利用頂けます。
※1組様につき1回のみ利用可能。

しゃぶしゃぶ温野菜公式HP: <https://www.onyasai.com/> ※9/12より情報が反映されます。

※価格は全て税抜表示です。

※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。※たんしゃぶは形を整える加工をしております。※鴨しゃぶは形を整える加工をしております。※合鴨を使用しております。※地域・店舗・時期・天候・調達の都合により、表記以外の産地となる場合もあります。※本メニューは販売数量に達し次第終了となります。



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