

大寒に負けない“温活鍋” 風味豊かな黄金生姜を使った 「生姜豆乳だし」でしゃぶしゃぶ

～ 大人の風味「焦がしにんにくの黒火鍋」も同時発売 ～

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では、しゃぶしゃぶ温野菜にて、2020年1月23日(木)より、濃厚ヘルシーだしで心もカラダもあたたまる「黄金生姜を使った生姜豆乳だし」と、ガツンと大人の風味で冬の食欲促進「焦がしにんにくの黒火鍋」を販売します。

からだを芯からあたためる生姜豆乳だし



大寒を迎える今、1年で最も冷え込むとされています。寒さが苦手な方に向けて、しゃぶしゃぶ温野菜では、カラダを芯からあたためる「生姜豆乳だし」をつくりました。

湯葉ができるほど濃厚な豆乳だしに、コクのある和牛のエキスと香り高い黄金生姜（こがねしょうが）を合わせた生姜豆乳だし。クリーミーな味わいの中に生姜の風味が感じられ、豚肉やレタスとの相性は抜群です。

生姜はからだを温める効果が期待できる食材です。加熱すると“ショウガオール”という成分が増え、カラダを温める働きを促進すると言われています。そのショウガオールが多く含まれている黄金生姜を使用しています。

生姜好きの方は刻み生姜の追加がおすすめ。お肉に直接のせたり、だしに混ぜることでより生姜の味わいや食感を堪能できます。

食事の途中では、チーズやそぼろが入った「担々チーズちょこっと飯」に生姜豆乳だしをかけて、ミートドリア風な味わいを楽しめます。べには、生姜豆乳だしで茹でたきしめん・卵黄を合わせた「カルボナーラ風きしめん」がオススメです。

・ 刻み生姜 ※



豆乳との相性は抜群。追い生姜で風味豊かな味わい。生姜の食感も楽しめます。

・ 担々チーズちょこっと飯



チーズ、そぼろ、豆乳だしを合わせてミートドリア風に。食事の途中で挟むのがオススメ。

・ カルボナーラ風きしめん



きしめんと卵黄でクリーミーなカルボナーラ風に。食事のべものとしてどうぞ。

■ 黄金生姜を使った生姜豆乳だし※で北海道つや姫豚とたんしゃぶ食べ放題
価格：お一人様3,680円(税抜) 期間：2020年1月23日(木)～2020年3月16日(月)

※生姜豆乳だし、刻み生姜には、黄金生姜以外の品種も使用しております。

※たんしゃぶは形を整える加工をしております。※使用しているお米は国産米です。 ※写真はイメージです。

辛さだけじゃなく、ゴマの香りやコクを感じる大人の火鍋



火鍋といえば辛さが特徴ですが、新メニューの黒火鍋だしはコクやシビレ、香ばしさを感じられる新しい火鍋です。コクの秘訣は“黒マー油”。焦がしにんにくでつくられた調味油を使用しています。深煎りの黒ゴマが香りを引き立て、フライドガーリックがパンチの効いたアクセントとなり、辛さだけではない奥行きを感じさせます。

刺激が欲しい方は、食べる花椒をお肉にのせたりだしに入れることで、辛さとシビレがより感じられます。

食事の途中では、豚挽き肉やうずらの味玉が入った「ルーロー飯風ちょこっと飯」に、黒火鍋だしをたっぷりかけて召し上がりください。エキゾチックなスパイスである五香粉の香りが台湾の雰囲気を出します。べは中華麺を黒火鍋だしで茹で、シビ辛な「マーラー麺」風でお楽しみください。

・ルーロー飯風ちょこっと飯



・マーラー麺



・食べる花椒（ホワジャオ）



■ 焦がしにんにくの黒火鍋だしで北海道つや姫豚とたんしゃぶ食べ放題

価格：お一人様3,680円 期間：2020年1月23日（木）～2020年3月16日（月）

【商品概要】

①黄金生姜を使った生姜豆乳※だしで北海道つや姫豚とたんしゃぶ食べ放題

②焦がしにんにくの黒火鍋だしで北海道つや姫豚とたんしゃぶ食べ放題

お肉：①②共通

北海道つや姫豚カルビ/ロース・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※・鶏もも・竹筒鶏つまれ・梅つまれ・バジルつまれ

他：①を注文の方限定・・・担々チーズちょこっと飯・カルボナーラ風きしめん・刻み生姜※

②を注文の方限定・・・ルーロー飯風ちょこっと飯・食べる花椒

国産野菜・おつまみなど60種類以上が食べ放題

鍋だし：①もしくは②のだし＋もう1つおだしが選べます。1組様につき＋300円で、①と②が一緒に楽しめます。

※お子様・シニア割（上記価格より割引）

⇒小学生未満無料/小学1年～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。

URL：<https://www.onyasai.com/season/teaser>

※生姜豆乳だし、刻み生姜には、黄金生姜以外の品種も使用しております。※たんしゃぶは形を整える加工をしております。

※旨み牛は動物性脂または植物性油を加えて美味しく仕上げたお肉です。※使用しているお米は国産米です。

※写真はイメージです。※価格は全て税抜き表示です。

【会社概要】株式会社レインズインターナショナル 代表取締役社長：根本寿一

「しゃぶしゃぶ温野菜」（国内347店舗 ※2019年12月1日現在）、焼肉の「牛角」、「居酒屋 土間土間」等の飲食店を運営



【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

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