

“鴨しゃぶ”にたっぷりクワトロチーズをからめて食べる 「極み鴨だしの鴨しゃぶ食べ放題」新登場

～魚介の旨みを凝縮した“煮干し醤油だれ”も付いてきて、鴨しゃぶを三度たのしめる～

9月24日（木）より、しゃぶしゃぶ温野菜全店で販売

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（以下「温野菜」）にて、鴨だし・クワトロチーズソース・煮干し醤油だれで三度たのしめる「極み鴨だしの鴨しゃぶ食べ放題」を2020年9月24日（木）より販売します。



■画像左：極み鴨だしの鴨しゃぶ ■画像右上：クワトロチーズソース ■画像右下：煮干し醤油だれ

9月下旬は気温が下がり、寒暖差によるエネルギー消費が増え、疲れやだるさを感じやすくなる季節です。そんな中、温野菜では「鴨しゃぶ」を季節メニューとして販売してきました。鴨しゃぶで提供する鴨肉は、ビタミンが豊富で、疲労回復効果が望めると言われています。

鴨しゃぶのだしは白醤油ベースで鴨の旨みが濃縮された“極み鴨だし”を使用。だしに粗挽き鴨つみれを入れ更に濃厚な味わいにし、鴨肉をくぐらせれば贅沢な鴨三味が楽しめます。鴨肉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長です。

今年の鴨しゃぶは、“クワトロチーズソース”と“煮干し醤油だれ”で楽しむ

今年の鴨しゃぶは、4種のチーズを組み合わせた“クワトロチーズソース”と、魚介の旨みを凝縮した“煮干し醤油だれ”がついてきます。極み鴨だしにくぐらせた鴨肉をそのまま味わうだけでなく、濃厚なチーズソースをからめたり、煮干し醤油だれにつけて食べる事で、鴨肉の味わいを三度たのしめます。

他にも、クワトロチーズソースはレタスや水菜、じゃがいもにかけて食べるのがおすすめ。べものとして、チーズリゾットをたのしむ事もできます。煮干し醤油だれは、洒落ねぎや味えのきに鴨肉を巻いてつけて食べるのがおすすめ。中華麺と合わせる事で、煮干し醤油つけめんがたのしめます。



■画像左：
究極のチーズリゾット

■画像右：
煮干し醤油つけめん

「極み鴨だしの鴨しゃぶ食べ放題」概要

販売期間 : 2020年9月24日(木)～2020年11月18日(水)

価格 : お1人様3,680円

販売店舗 : 全国のしゃぶしゃぶ温野菜
※“一人に一鍋”定食実施店舗(西条店、長束店、庚午店)他、一部店舗は除く

その他概要 : “極み鴨だし”ともう一つおだしが選べます。

食べ放題商品 : 【お肉】・鴨しゃぶ・粗挽き鴨つみれ・アンデス高原豚カルビ/ロース・旨み牛
・厳選牛カルビ/肩ロース・鶏もも・竹筒鶏つみれ・梅つみれ・バジルつみれ

【トッピング】・クワトロチーズソース・煮干し醤油だれ

【べもの】・究極のチーズリゾット・煮干し醤油つけめん

【その他】・国産野菜、おつまみなど60種以上が食べ放題

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

※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

※価格は全て税抜き表記です。

【安全安心の取り組み】

新型コロナウイルス感染防止に向けて、様々な取り組みを行っております。

- マスクの着用 : 全従業員マスク着用の徹底
- 手洗い消毒 : 全従業員が営業中の定期的な手洗い・アルコール消毒を徹底
- 離してのご案内 : 出来るだけ離してご案内し、飛沫感染の防止
- 定期的な換気 : 定期的に空気の入替えを実施
- アルコール設置 : 全店舗アルコール消毒液の設置
- 店内設備の消毒 : お客様ご利用の都度、テーブル・椅子等の消毒

【会社概要】株式会社レイ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311店舗 ※2020年9月1日現在)、焼肉の「牛角」、「居酒屋土間土間」等の飲食店を経営



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