

ピンク色に変わる鍋で春気分 「極み梅だしのみぞれたんしゃぶ」販売

コロナウィ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3月4日（木）より、しゃぶしゃぶ温野菜（以下「温野菜」）にて、あたためると出汁がピンク色になり、まるで梅の花びらが舞うような春の気分を味わえる「極み梅だしのみぞれたんしゃぶ」を販売します。



コロナの影響により花見や歓送迎会が満喫出来ない中、少しでも春を感じてほしいという想いから考案した、味も見た目も楽しい春鍋「極み梅だしのみぞれたんしゃぶ」。

出汁は「手火山式本鰹節」という香りの強い鰹節と、素材の風味をまろやかに引き立てる“極み白醤油”をベースに、さわやかな酸味のある梅干しを合わせた「極み梅だし」。甘みのある紅芯大根が入っており、あたためると天然色素が溶け出してピンク色の鍋に変化します。風味・旨み・酸味・甘みが調和した出汁に“みぞれ”を入れる事で、タンをくぐらせた際に味の馴染みが良くなります。

春鍋をより一層楽しむためのサイドメニューも用意しています。食感が楽しい「おろし梅たん」は、荒くおろした大根とカリカリ梅をコリコリ食感のタンに合わせて。紫蘇をふんだんに使用した「しそベーゼ」は、ジェノベーゼ風に仕立てた濃厚なソース。トマトとチーズの上かけると和風のカプレーゼに。べには宇治抹茶を使用した風味豊かな「茶そば」で“新緑”をイメージ。春スイーツ「桜ソースのお花見アイス」では“花より団子”をイメージし、桜ソース・バニラアイス・三色団子・粒あんを合わせました。



■はんなりおろし梅たん



■カリカリ梅のしそベーゼ



■新緑の茶そば



■桜ソースのお花見アイス

【概要】

商品名 : 極み梅だしのみぞれたんしゃぶ
販売期間 : 2021年3月4日（木）～2021年5月12日（水）
価格 : お1人様4,080円
販売店舗 : 全国のしゃぶしゃぶ温野菜 ※“一人に一鍋”定食実施店舗他、一部店舗は除く
食べ放題商品 : お肉メニュー13種類と、厳選した国産野菜・おつまみ・期間限定サイドメニューなど、60種類以上が食べ放題
専用ページ : https://www.onyasai.com/202103_season/

※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

※営業時間、ラストオーダーの時間は店舗により異なりますのでご確認ください。

【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：澄川 浩太

「しゃぶしゃぶ温野菜」（国内300店舗 ※2021年2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



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