

美しい霜降りと甘みのある脂が口の中でとろける 『イベリコ豚のしゃぶしゃぶ』登場

～1日分の野菜目標量が約半分食べられる“しゃぶしゃぶ食べきりセット”も登場～

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、9月22日（水）よりイベリコ豚を使用した「たんしゃぶとイベリコ豚の食べ放題コース」や、肉・野菜・惣菜・べものが食べきりセットになった「しゃぶしゃぶ御膳」を販売します。



画像左：イベリコ豚 画像右：しゃぶしゃぶ御膳（厳選牛のだししゃぶ膳）

イベリコ豚を使用した食べ放題新コース

しゃぶしゃぶにおいて、肉の質は極めて重要です。味や食感だけではなく、野菜との相性や出汁としての役割まで考える必要があります。可能性を秘めた様々な肉を検証し、しゃぶしゃぶと相性の良かった“イベリコ豚”の導入を決めました。

イベリコ豚はスペイン南部を中心に生息する豚です。きめ細やかなサシと甘みのある脂が特徴で、口に入れた瞬間にとろける食感を味わえます。オリーブオイルに多く含まれるオレイン酸や、ビタミンB群、ビタミンE、抗酸化物質を多く含みます。野菜との相性は抜群で、出汁の旨みがより一層深まります。

- 商品名 : たんしゃぶとイベリコ豚食べ放題コース
- 価格 : お1人様3,680円（税込4,048円）
- 食べ放題商品 : 肉メニュー13種類、厳選した野菜・おつまみなど60種類以上
- 選べる出汁 : 9種の出汁から2種選択

※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（税込）/小学4～6年生、65歳以上500円引き（税込）

新しくなったデザート、食べ放題のサイドメニュー

食べ放題コースは今までと比べてお求めやすい価格になりました。2,680円（税込2,948円）から利用できます。新しいメニューも追加されます。店舗仕込みで新鮮な国産野菜を使用したシーザーサラダ、おもちの入っただし巻き玉子、コンビーフとフライドガーリックがアクセントのじゃがマヨなど、食べ放題コースに新しいサイドメニューが登場します。女性社員が考案したデザートも新たに追加され最後まで楽しめます。



■5種の国産野菜
シーザーサラダ



■もちり
だし巻き玉子



■じゃがマヨ
コンビーフ



■とろとろ
生海苔豆腐



■ころろん
おはぎと
草もち



■マスカットと
杏仁豆腐の
ぷるるんゼリー

1,390円で1日分の野菜目標量が約半分食べられる「しゃぶしゃぶ御膳」

厚生労働省では、生活習慣病を予防し健康な生活を維持するための目標のひとつとして“野菜を1日350g以上食べましょう”と掲げています。その目標の約半分量である野菜・惣菜、3種の肉、ベもの、2種の出汁が食べ盛りセットになったのが温野菜のしゃぶしゃぶ御膳です。野菜は出汁にくぐらせる事で食べやすくなります。肉で包んで一緒に食べるのもおすすめです。野菜が不足しているなど感じている方、ひとりで気軽にしゃぶしゃぶを楽しみたい方はぜひご利用ください。



商品名	: 三元豚のだししゃぶ膳
価格	: 一人前1,390円 (税込1,529円)
選べる出汁	: 7種の出汁から2種選択
商品	: ・三元豚カルビ、三元豚ロース、桜姫鶏ロース ・野菜など9種盛り ・惣菜 ・ごはん又はきしめん

【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
- 座席間隔の確保 : 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
- 非接触の取り組み : 一人につき一膳の菜箸

【会社概要】 株式会社レイنز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291店舗 ※2021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



【取材・掲載に関するお問い合わせ】

株式会社レイنز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