

銘柄豚「黒の匠」× 鶏節だしの上質な旨み

初夏を感じる旬野菜と楽しむ鹿児島県産「黒豚しゃぶしゃぶ」

5月22日（水）より期間限定で販売

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が展開する「しゃぶしゃぶ温野菜」（以下、温野菜）では、2024年5月22日（水）より、香り高く旨みのある特製だしで鹿児島県産銘柄豚“黒の匠”を味わう「旬野菜と黒豚しゃぶしゃぶ」を期間限定で販売します。



■旬野菜と黒豚しゃぶしゃぶ食べ放題 3,980円（税込4,378円）

- ジャパン・フード・セレクションの最高賞を受賞した鹿児島黒豚「黒の匠」
- 注目されている新しい旨みのもと「鶏節（とりぶし）」を使用した特製だし
- 旬を迎える野菜「黄色ズッキーニ」「白ナス」「オクラ」

鹿児島黒豚の自信作「黒の匠」



美味しい肉を届けたいという思いから、温野菜では期間限定で北海道「ゆめの大地」や山形「金華豚」などの銘柄豚をお届けしてきました。今回選んだのは鹿児島黒豚「黒の匠」。豊かな旨みときめ細かい肉質で、食感はやわらかくて歯切れが良く、融点が低いので脂がべとつかずさっぱりと食べられます。

200日かけてじっくり大切に育てられ、さつまいもを含んだ飼料を与えることでコクと旨みを引き出します。食のプロフェッショナルであるバイヤーからも高く評価されている鹿児島黒豚の自信作です。

料理業界が注目する「鶏節」を使用した特製だし



「鶏節」は動物性の豊富な旨みを効率的に取れる新しい食材として、料理人や食品業界に注目されています。ラーメンのスープやイタリアンレストランで使われたりと、食のジャンルを問わず様々なシーンで話題になっています。

鶏節とは鯉節のように鶏を加工して削ったもの。節にすることで、鶏の持つ旨み成分が凝縮されます。そのような旨みの強い鶏節に、鯉節・昆布・野菜などを合わせて香り高い特製だしをつくりました。

あっさりとしつつも旨みが濃く深い味わいで、親近感がありつつも上質なだしが黒豚や野菜の味をより引き立てます。

初夏を感じる旬野菜



■黄色ズッキーニ

鮮やかな色が初夏を感じさせ食欲をそそります。加熱することで周りはシャキシャキ、果肉はとろりとした食感を楽しめます。



■白ナス

加熱するととろけるような食感になることから「トロナス」とも呼ばれる白ナス。果肉がとてもやわらかくソフトな口当たりが特長。



■オクラ

シャキネバ食感がクセになる、鍋を彩る旬野菜。旨みたっぷりの特製だしで煮込むとオクラが持つ甘みが引き立ちます。

大人のしゃぶしゃぶアレンジ



■実山椒（みざんしょう）だれで味変

甘露煮をイメージしたコース限定の味変だれ。爽やかな辛さがアクセントとなりだしの味を引き立てます。



■鶏節香るメのラーメン

黒豚の旨みが溶け出しただしでつくるラーメンは絶品。鶏節が効いているので、さっぱりしながらも旨みの濃い味わいを堪能できます。

コース限定の和スイーツ



■抹茶ゼリーパフェ ※一人につき一品

ほろ苦い宇治抹茶ゼリーにホイップクリームとバニラアイスを合わせた和風パフェ。上質な豚肉とだしを堪能した後のメにふさわしい逸品。

【概要】

商品名 : 旬野菜と黒豚しゃぶしゃぶ食べ放題

価格 : 3,980円 (税込4,378円)

販売期間 : 2024年5月22日から7月10日 ※販売期間は予告なく変更する場合があります

メニュー : 鶏節を使った特製だしともう1種のだし、黒豚を含む13種の肉、こだわりの野菜と期間限定の季節野菜、おつまみなど60種以上が食べ放題

【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、牛角、居酒屋 土間土間等の飲食店を展開



しゃぶしゃぶ温野菜公式アプリダウンロードURL : <https://onyasai.onelink.me/IKOB/km8si2no>

===== 【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・増田 E-mail : pr@reins.co.jp TEL : 045-224-7200