

# しゃぶしゃぶ温野菜、秋の風物詩「鴨しゃぶ」

甘さ際立つ九条ねぎを使った「旬のねぎ盛り」と6種のきのこで味わう  
少し贅沢なしゃぶしゃぶ

2024年10月2日（水）より期間限定で販売

コロワ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、九条ねぎと味わう「極み鴨しゃぶ」を、2024年10月2日（水）より期間限定で販売します。



■九条ねぎと味わう極み鴨しゃぶ食べ放題コース 3,980円（税込4,378円）

10年以上販売し、長年愛されているしゃぶしゃぶ温野菜の秋の定番「鴨しゃぶ」。今年、鴨肉と相性が良い九条ねぎと洒落ねぎの「旬のねぎ盛り」を合わせました。

だしは、職人手仕込みの本枯節を使用した初代極みだし。鴨に合うように開発された、芳醇な香りと上品な甘みがある味わいで、鴨しゃぶではおなじみのだしです。鴨肉は脂の融点が低いため、口当たりがまろやかでしっとりとした食感を楽しめます。おすすめの食べ方は、九条ねぎと洒落ねぎの両方を味わえる「旬のねぎ盛り」を、鴨で巻いて食べる巻きしゃぶ。やさしい甘みとシャキッとした食感が、鴨しゃぶとの相性抜群です。また、鴨しゃぶに合う薬味の「柚子胡椒」をご用意。ピリッとした辛みと柚子の爽やかな香りが、鴨しゃぶの旨みを引き立てます。



■旬のねぎ盛り



■柚子胡椒

## 【鴨しゃぶと一緒に味わう旬のきのこ】

温野菜では、期間中全6種のきのこを楽しめます。温野菜のきのこは全て国産のおが粉で育てられているため、香りが良く凝縮した旨みが楽しめます。



《 期間限定 》

■極み白舞茸：肉厚で舞茸の香りと食感を存分に感じられます

《 グランドメニュー 》

■肉厚椎茸：通常の椎茸より一回り大きく、ジューシー

■味えのき：軸が太く、シャキシャキとした食感

■ぶなしめじ：100日以上かけてじっくり育てるため、香りと旨みが豊か

■白ひらたけ：クセやえぐみがなく、ふわっとした食感

■完熟舞茸：香り豊かでシャキッとした食感

## 鴨しゃぶと一緒に楽しむ逸品

巻きしゃぶや旬のきのこを楽しんだ後は、「湯葉とちりめんの混ぜごはん」がおすすめです。3種の魚介だしに、食材の甘みを引き立てる極み白醤油を合わせた“極みだし”を使用しており、ちりめんの食感と魚介の香りが楽しめる逸品です。

〆は、鴨しゃぶの旨みが溶け出しただしで、「乱切りそば」を使った鴨そばで。温めたおそばに鴨肉やねぎを乗せて出来上がりです。

デザートは「しっとり蜜おさつと安納芋アイス」をご用意。ホクホクなさつまいもと、ひんやりとした安納芋アイスの濃厚な甘さが、秋らしいデザートです。



■湯葉とちりめんの  
混ぜごはん



■鴨そば



■しっとり蜜おさつと  
安納芋アイス

### 【概要】

商品名 : 九条ねぎと味わう極み鴨しゃぶ食べ放題コース

価格 : 3,980円 (税込4,378円)

販売期間 : 2024年10月2日 (水) ~ 2024年12月22日 (日)  
※販売期間は予告なく変更になる場合がございます

メニュー : 鴨しゃぶ初代極みだしともう1種のだし、鴨しゃぶやたんしゃぶなど13種の肉、こだわりの野菜と旬野菜、おつまみなど60種以上が食べ放題  
※鴨しゃぶは合鴨を使用しています

専用ページ : [https://www.onyasai.com/lp/2024autumn\\_kamo/?utm\\_source=release&utm\\_medium=2024autumn\\_kamo](https://www.onyasai.com/lp/2024autumn_kamo/?utm_source=release&utm_medium=2024autumn_kamo)

【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：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>

 コロワイドグループ

===== 【取材・掲載に関するお問い合わせ】 =====

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 増田・安田 E-mail : [pr@reins.co.jp](mailto:pr@reins.co.jp) TEL : 045-224-7200