

動画映え！「くるくる紅芯大根」でだしの色が変わる！

紀州南高梅の爽やかな香りの「梅たんしゃぶ」

2025年1月22日（水）から期間限定で販売

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、前菜からデザートまで梅尽くしの「梅たんしゃぶ」を、2025年1月22日（水）～2025年3月11日（火）までの期間限定で販売します。



●梅たんしゃぶ食べ放題コース 3,780円（税込4,158円）

温野菜では、梅の花が咲き始めるこの時期に一足早い春の訪れを感じていただく為に、紀州南高梅を使用した「梅たんしゃぶ」を販売します。

【POINT】

- 「くるくる紅芯大根」を鍋に入れると、だしがピンク色に変化！
- 梅好き必見！だしやサイドメニュー、デザートまで梅尽くし。更に、だしの梅感UPが叶う、梅干しの単品販売も！
- 期間限定メニューとして10年以上販売している人気商品！

だしは、職人が手作業で作る鰹節“手火山式本枯節”と紀州南高梅を加え、コク深い鰹の旨みと梅の爽やかな香りが感じられるよう仕上げました。鍋の中に梅干しが1つ入っていますが、さらに梅感を強めたい方に向けて、1個税込110円で梅干しをご用意。鍋の中で漬しながら、自分好みの梅感でしゃぶしゃぶをお楽しみいただけます。

だしに「紅芯大根」を入れると、紅芯大根の色が溶け出し、だしがピンク色に変化します。梅の花に見立てた「梅麩」と一緒に、だしの色が変わっていく様子を撮影すればインスタ映えもばっちりです。



+



梅好き必見！梅づくしのサイドメニュー

お食事の最初から最後まで梅を感じていただけるよう、サイドメニューも梅尽くしでご用意しました。「梅おろし」は、粗目におろした鬼おろしに、カリカリ梅や大葉などを加えた薬味。お肉や野菜にかけるとザクザクとした食感が楽しめます。「なめらかチーズのカナッペ〜梅香るはちみつソース〜」は、梅の酸味とチーズのコクが相性抜群。カナッペとは、一口大に切ったパンやクラッカーに、チーズや野菜などの具材を乗せて食べるフランス料理の事。「梅水晶きゅうり」はコリコリ食感がたまらない、さっぱりとしたおつまみです。「梅ちりめんごはん」は、ちりめんじゃこの旨みとカリカリ梅の食感が楽しい一品。だしをかけてお茶漬け風に食べるのもおすすめです。デザートは、爽やかな酸味のある梅ゼリーとバニラアイスを合わせた「梅ゼリーのヴェリーヌ」をご用意。食べ放題を甘酸っぱくさっぱりとした味わいで、締めくくれます。ヴェリーヌとは、フランス語でグラスの器に入れたデザートのことをいいます。



●画像左から梅おろし、なめらかチーズのカナッペ〜梅香るはちみつソース〜、梅水晶きゅうり、梅ちりめんごはん、梅ゼリーのヴェリーヌ

たんしゃぶと巻いて食べる旬野菜



●紅芯大根

辛みが少なく、ほんのり甘いのが特長。ピンク色でだしをかわいく彩り、くるくるとした形にカットすることでだしがよく絡みます。



●サラダケール

野菜の王様と呼ばれる、栄養豊富な緑黄色野菜。葉が柔らかいので、さっとしゃぶしゃぶで食べごろです。

【概要】

商品名 : 梅たんしゃぶ食べ放題コース
価格 : 3,780円（税込4,158円）
販売期間 : 2025年1月22日（水）～2025年3月11日（火）
※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 : 極み梅だしともう1種のだし、たんしゃぶやイベリコ豚しゃぶなど9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
専用ページ : https://www.onyasai.com/lp/202501_umetanshabu/

※五反田店別館、ときわ台店、瑞江店、綾瀬店、新百合ヶ丘店、横浜パルナード通り店、袖ヶ浦店、藤沢大庭店、馬込店、富里店、松戸北小金ボウル店、宮野木店では一部メニュー内容が異なります。詳しくは公式HPをご確認ください。

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