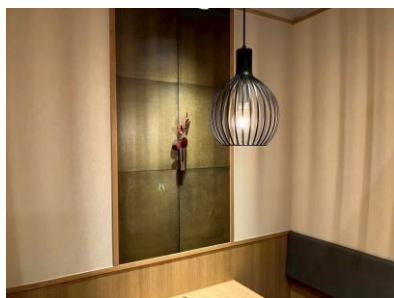


【しゃぶしゃぶ温野菜】藤沢駅前店 5月23日(金)グランドオープン

旨み引き立つ“おだし”で味わう、厳選したお肉と新鮮な国産野菜

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が展開するしゃぶしゃぶ温野菜（以下「温野菜」）は、2025年5月23日(金)に「しゃぶしゃぶ温野菜 藤沢駅前店」をオープンいたします。



■ 新店情報「しゃぶしゃぶ温野菜 藤沢駅前店」

- ・住所 : 神奈川県藤沢市 南藤沢3-4 SKK南藤沢ビル 2F
- ・電話番号 : 0466-86-7329
- ・営業時間 : 月～金16時～23時、土・日・祝11時30分～23時
- ・URL : <https://map.reins.co.jp/onyasai/detail/466867329>

今年で25周年を迎える温野菜は、上質なお肉と新鮮な国産野菜、それら素材の旨みを引き立てる「おだし」が特長で、「つけだれ」なしでも美味しくお召し上がりいただけます。

他にも前菜や一品料理などの豊富なメニューラインナップや、ゆっくりと落ち着いてお食事をお楽しみいただける空間により、幅広い世代の方々の様々なシーンでご利用いただいております。また、「しゃぶしゃぶ」のみならず「すき焼き」「黒毛和牛」など、1回のお食事で日本の食の魅力を存分に味わえるため、訪日外国人のお客様にも数多くご利用いただいております。



日本の文化 手間と時間が生み出す旨み 「おだし」 全9種



■ 選べる2つのおだし全9種

温野菜では「2色鍋」でお好きなおだしを2種類をお選びいただけます。25周年を期に、新たに加わったおだしは「国産ゆずと三種の素材香る 海の恵みだし」「真鯛と藻塩の深い旨み 淡いろ潮だし」の2種類。いずれも初夏にぴったりの爽やかさを感じられる味わいで、これまで7種類だったおだしが9種類となり、より自由に、自分好みのしゃぶしゃぶをお楽しみいただけます。

■ 25周年記念で新登場

真鯛と藻塩の深い旨み 淡いろ潮だし

真鯛の深い旨みに、瀬戸内産「海人の藻塩」を合わせ、北海道産利尻昆布と焼津産かつお荒節で香り高く上品に仕上げました。まずは“おだしのみ”を飲んで、真鯛の風味をお楽しみください。



■ 25周年記念で新登場

国産ゆずと三種の素材香る 海の恵みだし

焼きあご・宗田鯉節・いりこを合わせた醤油ベースのおだしに「国産ゆず」を加えました。ゆず香るおだしでほっと一息、上品な風味と深みのある味わいをお楽しみください。



■ 長年愛され続ける 温野菜の代名詞

極み白醤油と手火山式本枯節 三代目極みだし



「三代目極みだし」は、3種の魚介だしに、素材の甘さを引き立てる「極み白醤油」、熟練職人手仕込みの「手火山式本枯節」を加えたもの。

職人が手で熱を測り火力を調整し、3カ月かけて鰹の旨みを凝縮した「手火山式本枯節」を使用することで、野菜本来の旨みと鰹の風味を同時に味わえるおだしで、至福のしゃぶしゃぶをご堪能いただけます。

日本中の美味しい野菜をお届け

■ 全国から仕入れた「野菜」 全17品

日本中の農家さんと直接話し合い検討を重ね「しゃぶしゃぶに合う野菜」のみを仕入れております。中には「しゃぶしゃぶ温野菜のために」開発していただいた野菜もあるほどです。また、特定の産地を決めず「産地リレー」を行うなど、その時期に一番美味しい野菜を仕入れています。

全国から仕入れた国産野菜を丸ごとお店に納品し、店内でカットすることで、新鮮な状態でお客様にお届けしています。お肉とおだしが野菜の旨みを引き立て、しゃぶしゃぶならではの美味しさをお楽しみいただけます。



洒落ねぎ

1本1本、特別な刃で斜め切りをしています。洒落ねぎという名前は、「鍋に浮かべたときに『しゃらしゃら』と音がするくらい薄い切り方をしている」ことに由来します。鍋に入るとだしに良く絡み、お肉で巻いて食べると、だしも一緒に口に運んでくれます。



甘にんじん

肥料に工夫を凝らしたり、時には寒締めと呼ばれる土を冷やす栽培をすることで、糖度を高めた甘い人参を使用。通常は糖度6度が一般的と言われていますが温野菜の甘にんじんは7度以上、時期によっては10度以上となります。

とろける食感、至高のしゃぶしゃぶ



■ プロの目利きが厳選した「お肉」 全14種

しゃぶしゃぶの品質を決めるお肉。プロの目利きが全国の市場に足を運んで選び抜き、厳しい生産管理のもとで自社の基準をクリアしたお肉のみを使用。全て、長年の経験を活かした温野菜オリジナルの規格で加工しております。

また、“せっかくの外食だからちょっと良いもの”を求めるお客様が増えている趣向の変化を受け、定期的に期間限定で日本各地の銘柄豚をご提供しております。

さらに、1番美味しい状態でご提供するため、それぞれのお肉に最適な厚みになるようお店で1枚1枚カットし、鮮度の高い状態でご提供。ミリ単位で厚みにこだわることで、とろけるしゃぶしゃぶ体験を実現しております。

まず一口目。お肉を口に入れた瞬間の感動をご堪能ください。



期間限定

旨辛薬膳麻辣湯だし



麻辣湯しゃぶ

多彩なスパイスを効かせた
辛味と痺れの個性派旨辛だし

しゃぶしゃぶ温野菜は創業25周年



しゃぶしゃぶ 温野菜

しゃぶしゃぶ温野菜は、おかげさまで創業25周年を迎えました。
これまでご愛顧いただいたすべてのお客様に、心より感謝申し上げます。
「おいしさ」と「心地よいひととき」をお届けするために、
私たちは常に“おもてなしの心”を大切にしてきました。
これからもその想いを忘れず、お客様に寄り添いながら、
より良いしゃぶしゃぶ体験をご提供できるよう努めてまいります。
25周年を機に、だしやメニューを一新した今回のリニューアルは、
温野菜の次なるステージの第一歩です。
今後とも変わらぬご愛顧のほど、よろしくお願いいたします。

【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、とんかつ神楽坂さくら等の飲食店を展開

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>

 コロナグループ

===== 【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 一柳 E-mail : pr@reins.co.jp TEL : 045-224-7200 FAX : 045-224-7201