

松本若菜さんを起用した、しゃぶしゃぶ温野菜TVCM第3弾
「だから好きです」夏篇』を7月16日（水）より公開！
新商品の夏しゃぶに松本若菜さんが
「……うん、大好きすぎます！」と感動、おすすめの食べ方を紹介！！

2025年7月16日（水）より全国で放映開始

コロワイドグループの株式会社レイنز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、女優の松本若菜さんを起用した新CM『しゃぶしゃぶ温野菜「だから好きです」夏篇』を2025年07月16日（水）から全国で放映を開始します。

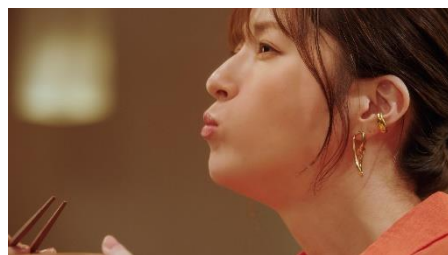


「この時間幸せすぎる…」と心が出てしまう松本さんの表情に注目！！

松本若菜さんが出演する本CMでは、友人たちと一緒に「しゃぶしゃぶ温野菜」で食事を楽しむ、あたたかなひとときを描いています。湯気の立つお鍋を囲み、お肉をしゃぶしゃぶ。一口頬張った瞬間、思わず笑顔に。「ね、美味しいよね！」と友人に声をかける松本さん。そして、もう一口味わたったあとにこぼれる心の声——「この時間、幸せすぎる…」。かけがえのない“しあわせのしゃぶしゃぶ時間”を描いた、心温まるCMに仕上がっています。ぜひ、大切な人と「しゃぶしゃぶ温野菜」をお楽しみください。

CM概要

- タイトル : 『しゃぶしゃぶ温野菜「だから好きです」夏篇』
- 放映開始日 : 2025年7月16日（水）～
- 出演 : 松本若菜さん
- CM本編URL : <https://youtu.be/e9SqVdVJ9Lo> (15s)
<https://youtu.be/7YsPIDxCwQU> (30s)



松本若菜さんが、夏の新品を実食しました！！

皆さんこんにちは！松本若菜です。今年も、夏向けのテレビCMに出演させていただくことになりました。ありがとうございます！今回の新商品「夏野菜と厳選五種の旨みだし 山形恵み豚しゃぶ」を、実食してみたいと思います。まずはモロヘイヤをお鍋に。大好きなんですよ、モロヘイヤ。そしてこちら、山形めぐみの豚しゃぶ！これもすごく良い。実は、私、豚肉が大好きなんです。今回はさらに、とろろに合わせたりして…モロヘイヤとの組み合わせも最高。そして根わさび。これもまた、大好き。香りがふわっと立って、食欲をそそります。では、いただきます。……うん、大好きすぎます！甘みのあるとろろに…モロヘイヤ。そこに豚の旨味、そして根わさびのピリッとしたアクセント。もう、抜群の組み合わせです。私のおすすめは、とろろに山形豚をしゃぶしゃぶして、モロヘイヤを加え、そこにわさびを添えて食べるスタイル！ぜひ皆さんも試してみてくださいね。



松本若菜（まつもと・わかな）

2007年に俳優デビュー。2009年公開の『腐女子彼女。』で映画初主演。2017年、映画『愚行録』で、第39回ヨコハマ映画祭助演女優賞を受賞。2022年『やんごとなき一族』（フジテレビ）での演技が評価され、東京ドラマアウォード2022をはじめ数多くの賞を受賞。2024年『西園寺さんは家事をしない』（TBS）、『わたしの宝物』（フジテレビ）でGP帯2クール連続主演。2025年4月『Dr.アシラ』（フジテレビ）でも主演を務めた。2025年「第49回エランドール新人賞」「第33回橋田賞新人賞」受賞。

「夏野菜と厳選五種の旨みだし 山形恵み豚しゃぶ」

しゃぶしゃぶ温野菜は、2025年7月16日（水）より期間限定で、「夏野菜と厳選五種の旨みだし 山形恵み豚しゃぶ」の新メニューを販売いたします。暑い季節にもさらりと食べやすく、栄養も満点な「しゃぶしゃぶ」は、夏の集まりやご家族の食卓にもぴったり。北海道産の真ふぐや山形恵み豚、旬の野菜などのこだわり素材に、だしの奥深い旨みと、ひんやり涼やかな味わいを掛け合わせた、夏ならではのしゃぶしゃぶをぜひご堪能ください。

山形恵み豚しゃぶ 食べ放題コース

120分
ラストオーダー
90分

3,980円
(税込4,378円)

黒毛和牛、食べ放題
\$5,180円
(税込5,698円)

霜降り黒毛和牛、食べ放題
\$6,680円
(税込7,348円)

全コース共通

小学生未満	小学生	60歳以上
無料	半額	500ml増量

柔らかくきめ細やかで旨みあふれる繊細な味わい

厳選五種の旨みだし
鶏と青島野菜で取いた風味豊かなチキンブイヨンに、ポーク・昆布・サバ・干しホタテの旨みを加えたおだし。旨みあふれるおだしが食材の味を引き立てます

素材の旨みが絡みあう風味豊かな和だし

季節野菜
冬瓜 モロヘイヤ
じっくり蒸したことでだしを吸い、柔らかい食感が特徴。トロネバ食感が楽しめます。
※季節野菜は食べ放題コースでお召し上がりいただけます

こだわりの和だしで味わうとろろごはん
ごはんを細かくとろろと混ぜ、お肉と野菜の旨みを絡めていただきます

期間限定デザート
フロゼンスモア
炙りチーズとチョコレートソース、アイスの個性あふれるデザートが楽しめます

本コース限定
極みとろろ
「三代目極みだし」を合わせたとろろをつけたお肉をお楽しみください

わさび
お肉と一緒に食べることによって、お召し上がりいただけます

山形恵み豚
通常よりも肥育日数が長く、豊かな自然と雪解けのやさしい水に育まれた純正豚肉の脂をたっぷりと含み、ジューシーな甘みと豊かな脂が特徴です



■ 柔らかくきめ細やかで旨み豊かな繊細な味わいの「山形恵み豚」

四季折々の豊かな自然と雪解けのやさしい水質に恵まれた「山形恵み豚」。きめこまやかでしめりのある肉質とジューシーな甘みと豊かな脂が特徴です。

■ 素材の味が引き立ち旨みが凝縮する自慢の和だし

チキンブイヨンに豚肉から抽出したポークスープをあわせて、昆布エキス、サバエキス、貝風味の旨みスープなど食材を引き立てる旨み際立つ和だしでお召し上がりください。

■ 夏にぴったりの季節野菜

クセがなくトロネバ食感を楽しめるモロヘイヤ、みずみずしくてクセのないさっぱりとした味わいにだしがしっかり染み込みジューシーな味わいの冬瓜の2種をご用意しています。

■ 新提案！「三代目極みだし」を使用した「極みとろろ」を、お肉の“つけだれ”として楽しむ

温野菜で一番人気の「三代目極みだし」をとろろに混ぜた「極みとろろ」を“つけだれ”として、しゃぶしゃぶしたお肉を楽しむのがオススメ。わさびを入れて味変したり、ごはんにかけて「極みとろろごはん」としても美味しくいただけます。

しゃぶしゃぶ温野菜は創業25周年



しゃぶしゃぶ温野菜は2000年3月、それまでの「値段が高い」「敷居が高い」といったイメージをくつがえし、気軽にしゃぶしゃぶを楽しめるお店として東京・経堂にオープン、現在は国内外に約240店舗を展開しております。

上質なお肉はもちろん、こだわりの国産野菜をはじめとする豊富なメニューが幅広い世代に受け入れられ、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。

▶25周年特設サイトはこちら https://www.onyasai.com/lp/202504_25th_anniversary/?utm_source=hp&utm_medium=hp-banner&utm_campaign=202504_25th_CP

夏でも鍋が止まらない！温野菜の意外な事実

✓ “夏鍋”が約1ヶ月で10万食、 過去最高ペースで推移

しゃぶしゃぶ温野菜では、**夏鍋第一弾**として期間限定販売している「旨辛 麻辣湯（マールータン）しゃぶ」と「鶏清湯 葱たんしゃぶ」の2商品が、販売開始から約1ヶ月で合計10万食を突破し、過去最高ペースで推移しています。

夏鍋第二弾として「夏野菜と厳選五種の旨みだし 山形恵み豚しゃぶ」を2025年7月16日（水）より期間限定で展開します。人気の“夏鍋”をぜひお召し上がりください。

✓ 夏でも温野菜の“鍋”は 冬期比8割の売上を維持

鍋料理は一般的に冬の定番と思われがちですが、温野菜では夏期でも冬期と比べて約8割の売上を維持しており、季節を問わず多くのお客様にご利用いただいております。

こうした背景の中で展開している夏鍋シリーズも好調で、“暑い時期にも美味しく楽しめるしゃぶしゃぶ”としてお客様にお楽しみいただいております。

▼夏鍋第一弾



販売期間：2025年5月21日(水)～7月15日(火) ※販売期間は予告なく変更する場合がございます

※ご好評につき「旨辛 麻辣湯しゃぶ」は販売期間を2025年9月2日までに延長しました。

▼夏鍋第二弾



販売期間：2025年7月16日(水)～9月2日(火) ※販売期間は予告なく変更する場合がございます

【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