

【しゃぶしゃぶ温野菜】

キューエル姫路店 8月7日(木)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」）は、2025年8月7日(木)に「しゃぶしゃぶ温野菜 キューエル姫路店」をオープンいたします。

しゃぶしゃぶ
温野菜
キューエル姫路店
NEW OPEN

2025年 8月7日(木)



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、しゃぶしゃぶした後の“つけだれ”なしでも素材を堪能していただけます。

また、前菜や一品料理など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、幅広い世代の様々なシーンでご利用いただいております。

さらに、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も年々増えております。

新店情報

- ・店舗名 : しゃぶしゃぶ温野菜 キューエル姫路店
- ・住所 : 兵庫県姫路市 西駅前町1-4 キューエル姫路 5 F
- ・電話番号 : 079-280-8314
- ・営業時間 : 月～金 16時～23時
土日祝 11時30分～15時 / 16時～23時
※ラストオーダーは閉店時間の30分前

▼詳細はこちら

<https://map.reins.co.jp/onyasai/detail/792808314>

【期間限定1】旨辛麻辣湯しゃぶ × 大人気You Tuber むくえな

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

9種の薬膳スパイスによるシビ辛いおだしに青花椒油を加え、風味豊かに仕上げた本格的な香りが特長。ただ辛いだけでなく、食欲をそそる香りと薬膳スパイスによる奥深い風味により高い満足感をご提供します。より辛さを追求したい方には「鬼辛ペースト」を追加することで、自分好みの辛さにアレンジできます。お肉はもちろん、野菜やきのこ、もちもちのトッポギやマロニーちゃんとの相性も抜群。ヘルシーかつ刺激的なしゃぶしゃぶ体験をお楽しみいただけます。



▼詳しくはこちら

https://www.onyasai.com/lp/202505sp_malatang/?utm_source=gbp&utm_medium=gbp-post&utm_campaign=sp_malatang

大人気YouTuber

むくえな
コラボキャンペーン



麻辣湯しゃぶ
公式アンバサダーの
むくえなが麻辣湯しゃぶの
楽しみ方を配信中!

コラボ期間:2025年6月3日(火)~9月2日(火)

【期間限定2】夏野菜と厳選五種の旨みだし 山形恵み豚しゃぶ

期間限定

国産銘柄豚

夏野菜と厳選五種の旨みだし

山形恵み豚しゃぶ

「厳選五種の旨みだし」は、チキンブイヨンベースに昆布やホタテなど、5種の素材が織りなす繊細な調和が魅力の和だしです。日本が誇る銘柄豚を「冬瓜」や「モロヘイヤ」といった夏野菜と一緒にお召しあがりいただきます。暑さで食欲が落ちがちな夏に向けて、「極みとろろ」やわさびなどのスタミナ食材と合わせ、体の内側から元気になっていただけるように仕上げました。さらにデザートには、お子さまにも美味しくお楽しみいただける「フローズンスモア」をご用意しています。



▼詳しくはこちら

https://www.onyasai.com/lp/202507yamagatabuta/?utm_source=release&utm_medium=release&utm_campaign=202507_yamagatabuta

山形恵み豚しゃぶ
食べ放題コース

120分
¥3,980円
(税込4,378円)

黒毛和牛
15,180円
(税込16,698円)

黒毛和牛
16,680円
(税込18,348円)

全コース共通
小学生未満 無料
小学生 半額
60歳以上 50%OFF

柔らかくきめ細やかで
旨みあふれる繊細な味わい



山形恵み豚
濃厚よりも脂質が少なく、豊かな肉質と脂身の
やさしい口に育まれた銘柄豚
その脂身が、まろやかな風味で、ジューシーな
旨みと豊かな肉が特徴です



厳選五種の旨みだし
鶏と豚骨で煮出した濃厚な
チキンブイヨンに、昆布・ホタテ・
サバ・干しエビの旨みを加えた
和だし。旨みあふれる和だしが
肉の旨みを引き立てます



冬瓜
じゅくじゅくと煮込んだ冬瓜は、旨い
湯もろみと食感が素晴らしい野菜

モロヘイヤ
肉質が柔らかく、旨み成分が
多く含まれ、トロッとした食感が
楽しめます

極みとろろ
【山形県産】
食感がとろとろで、
旨み成分が豊富で、
食べると口の中が
とろけるような食感です

わさび
お肉と一緒に食べることで
さっぱりとした口当たりが
楽しめます

フローズンスモア
濃厚なソースで、
お肉と一緒に食べると
旨み成分が豊富で、
食べると口の中が
とろけるような食感です

素材の旨みが絡みあう
風味豊かな和だし

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

温野菜では、夏鍋第一弾として期間限定販売した「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いたしました。

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ています。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います。

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

※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。



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

▼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



===== 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

広報担当 一柳 E-mail: pr@reins.co.jp TEL: 045-224-7200