

埼玉9店舗目！

「しゃぶしゃぶ温野菜 浦和店」10/9(金)オープン

～お肉に国産野菜、逸品料理まで60種類以上が食べ放題～

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』）は、2026年10月9日(金)に埼玉県では9店舗目となる『しゃぶしゃぶ温野菜 浦和店』をオープンいたします。



『温野菜』は、プロの目利きが厳選したお肉と新鮮な国産野菜を、こだわりのおだしで楽しめる、しゃぶしゃぶ専門店です。国産野菜は常時15品以上を取り揃え、野菜ごとにしゃぶしゃぶに適した切り方にこだわること、素材本来の甘みや食感を引き出しています。

食べ放題では、こうしたお肉や野菜をはじめ、『温野菜』自慢の前菜や逸品料理なども思う存分味わえることも、『温野菜』の特長です。また、2種類のおだしを選べる「二色鍋」、席にしながら注文できる「テーブルオーダー制」を採用しているため、家族での食事からご友人や同僚との会食まで、ゆっくりとお食事をお楽しみいただけます。

新店情報

- ・店舗名 : しゃぶしゃぶ温野菜 浦和店
- ・住所 : 埼玉県さいたま市浦和区仲町1-1-1吉野ビル2F
JR「浦和駅」アトレ北口より徒歩1分
- ・電話番号 : 048-711-5555
- ・営業時間 : 月～金 16時～23時
土日祝 11時30分～23時
※ラストオーダーは閉店時間の30分前

▼店舗の詳細はこちら

<https://map.reins.co.jp/onyasai/detail/487115555>



しゃぶしゃぶ温野菜のこだわり：国産野菜や逸品料理も食べ放題！

■ 国産野菜：15品以上



洒落ねぎ

おだしがよく絡むよう、“しゃらしゃら”と音がするほど薄くスライスされた、温野菜の名物。



味えのき

温野菜が農家さんと話し合い開発した白慢のきのこ。シャキシャキ食感と強い旨みや香りが特長。



甘にんじん

「イチゴと同じくらいの糖度」と言われるほど、甘くて食べやすい温野菜の看板野菜。



チェリートマト

ジューシーな甘みと適度な酸味、トマト本来の旨みが凝縮されています。



長ねぎ

おだしがしみ込みやすい斜め切りで、シャキッとした食感と甘みを楽しめます。



レタス

おだしにサツとくぐらせることで、シャキシャキの食感とさっぱりとした味わいを楽しめます。



白菜

葉や芯など、部位ごとに切り方を変える工夫により、おだしがよくしみ込みます。



肉厚椎茸

通常の椎茸よりも大きく、口いっぱいに豊かな香りとジューシーな旨みが広がります。



ぶなしめじ

100日以上かけてじっくり育てることで、豊かな香りと旨みを引き出しています。



完熟舞茸

豊かな香りとコリコリとした食感、口いっぱいに広がる旨みをお楽しみください。



極み白舞茸

雑味が少なく、すっきりとした上品な味わいが特長。キノコが苦手な方でも食べやすい。



ニラ

香り豊かでシャキッとした食感が特長。しゃぶしゃぶの味わいを引き立てます。



水菜

繊細な葉と茎のシャキッとした食感が魅力。さっぱりとした味わいと彩りを添えます。



豆苗

シャキッとした食感と爽やかな風味が特長。彩りと栄養をプラスできます。



緑豆もやし

シャキシャキ食感とみずみずしさが魅力。心地よい歯ごたえを楽しめます。

■ 前菜・逸品料理・サラダ



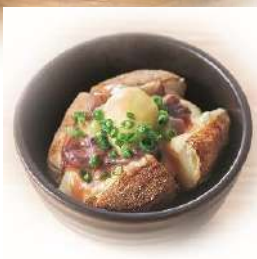
■ 前菜：全7品

- ・きゅうりの明太マヨのせ
- ・塩枝豆
- ・うずらの味玉
- ・炙り鶏皮のおろしぼん酢
- ・豆苗と豆もやしのナムル
- ・キムチ
- ・カプレーゼ



■ サラダ：全2種

- ・国産野菜のバーニャカウダ
- ・しゃきしゃきレタスのチョレギサラダ



■ 逸品料理：全5品

- ・だし巻き玉子の湯葉あんかけ
- ・北海道名物じゃがから
- ・手火山餡入り冷製茶碗蒸
- ・はちみつレモンのクリームチーズカナッペ
- ・塩タンのサラダ仕立て

期間限定商品のご紹介 ～豆乳ポルチーニしゃぶしゃぶ／鴨しゃぶ～



販売期間：2026年9月16日(水)～12月22日(火) ※販売期間は予告なく変更する場合がございます

- 商品名 : 豆乳ポルチーニしゃぶしゃぶ／鴨しゃぶ
- 販売期間 : 2026年9月16日(水) から12月22日(火) まで
- 対象コース

<食べ放題> ※120分制(90分ラストオーダー)

- ・豚コース(お肉全7種)／お一人様3,980円(税込4,378円)
 - ・牛コース(お肉全11種)／お一人様4,380円(税込4,818円)
 - ・黒毛和牛コース(お肉全12種)／お一人様5,380円(税込5,918円)
 - ・霜降り黒毛和牛コース(お肉全13種)／お一人様6,880円(税込7,568円)
- ※霜降り黒毛和牛は一部店舗では販売しておりません

▶小学生未満無料、小学生は半額、60歳以上は500円引き

<御膳> ※食べきりセット

- ・豆乳ポルチーニしゃぶしゃぶ御膳／一人前2,480円(税込2,728円)
- ・鴨しゃぶ御膳／一人前2,480円(税込2,728円)

▼「豆乳ポルチーニしゃぶしゃぶ／鴨しゃぶ」詳しくはこちら：

https://www.onyasai.com/lp/202609_kamoshabu_porcini/?utm_source=release&utm_medium=release&utm_campaign=202609_kamoCP



豆乳ポルチーニしゃぶしゃぶ御膳



鴨しゃぶ御膳

豆乳ポルチャーニしゃぶしゃぶ 食べ放題コース

120分
90分

牛
コース

お一人様 4,380円
(税込4,818円)

豚コース
3,980円
(税込4,378円)

黒毛和牛、
食べ放題
5,380円
(税込5,918円)

小学生以下・60歳以上 家族でお得に割引

小学生未満	小学生	60歳以上
無料	半額	500円引

豆乳ポルチャーニだしと相性の良いきのこ



完熟舞茸

おなしめじ

かぶとりなめこ

極み白舞茸

肉厚椎茸

味えのき

かぶとりなめこ

豆乳ポルチャーニだしと
相性抜群

ブラックペッパー

豊かな香りと
ぴりっとした辛みが
アクセント

おだしで仕上げるおすすめのもの

ポルチャーニ

チーズリゾット

チーズのコクが加わり
さらにクリーミーな味わいに

豚肉と相性抜群!

豆乳ポルチャーニ しゃぶしゃぶ

豆乳ポルチャーニだし

温野菜定書の豆乳だしに、香り高い
ポルチャーニを組み合わせ、さらに
チキンの旨みも加えた、コク深く
クリーミーなおだし

鴨しゃぶ 食べ放題コース

120分
90分

牛
コース

お一人様 4,380円
(税込4,818円)

豚コース
3,980円
(税込4,378円)

黒毛和牛、
食べ放題
5,380円
(税込5,918円)

小学生以下・60歳以上 家族でお得に割引

小学生未満	小学生	60歳以上
無料	半額	500円引

鴨 しゃぶ

初代極みだし

手火山式本枯露、かつお、昆布、
椎茸、魚介のだしを重ね、奥深い
香りと味わいに

おすすめの

乱切そば

鴨肉と野菜の旨みが
溶け込んだ
おだしで食べる
至福のそば

旬の葱盛り

九条ねぎと酒粕ねぎの盛り合わせ
お肉で巻いて食べると美味♪

みかん柚子胡椒

みかんのさわやかな香りと辛みが、
鴨の旨みを引き立てる

鴨しゃぶ

しっとりやわらかな食感と
濃厚な旨みが楽しめる鴨肉

【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：小池 真一郎

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

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 一柳・太田 E-mail: pr@reins.co.jp TEL: 045-224-7200