

夏のカラダをととのえる“夏鍋”

世界一辛い唐辛子“キャロライナリーパー”で超発汗 まるで食べるサウナ『灼熱火鍋』

～生レモンが爽やかな、ぷるぷるジュレの「塩レモン鍋」も同時発売～

厳選した肉とこだわりの国産野菜が楽しめる『しゃぶしゃぶ温野菜』（以下、温野菜）は、通常メニューにある“旨辛火鍋出汁”の10倍唐辛子を使用した「灼熱火鍋」と、瀬戸内レモン果汁を100%使用した出汁にコラーゲンと生レモンを加えた「塩レモン鍋」を、2022年7月14日（木）から9月1日（木）の期間限定で販売します。



■灼熱火鍋食べ放題 3,280円（税込3,608円）

梅雨のジメジメとした時期や、暑い夏こそ無性に食べたくなる“辛グルメ”。唐辛子などのスパイスは発汗作用があり、暑さで上がった体温を下げるといわれています。激辛料理で汗をかき、肉をたくさん食べるスタミナ“夏鍋”として「灼熱火鍋」を販売します。世界一辛い（※2017ギネス認定）キャロライナリーパーや、華やかな香りがする朝天唐辛子を使用した灼熱火鍋出汁。アサリの旨味、味噌のコク、にんにくの風味を加え、さらに山椒を入れることで辛さに深みが増しました。

激辛LOVERの方は、豚の形をした「追い辛豚」でさらなる辛さに挑戦できます。5豚を追加した“極激辛”では、辛さの向こう側を体験できます。



■追い辛豚



気持ちよく流れ出る汗はまるでサウナに入っているかのような。激辛の出汁がしみ込んだ「おし豆腐」や「餅巾着」を食べるとロウリュウのように発汗を促し、ラーメンをすすると熱波のようなインパクト。「レモンシャーベット」を挟むと水風呂に入ったような爽快感があり、「もっちりだし巻き玉子」で辛さを柔らげひと休憩。“ととのう”鍋はまるで食べるサウナです。※レモンシャーベットはお一人様一品サービスのデザートで選べます。

【まるでロウリュウ】



おし豆腐



餅巾着

【まるで熱波】



灼熱火鍋ラーメン

【まるで水風呂】



レモンシャーベット

【休憩】



もっちりだし巻き玉子

【食べ放題だけではなく、一人で気軽に楽しめる食べきりセットメニューも】

■灼熱火鍋御膳 1,880円（税込2,068円）	■灼熱火鍋食べ放題 3,280円（税込3,608円）
肉、野菜などがセットになったメニュー 出汁：灼熱火鍋出汁と他8種の出汁から1つ選択 肉：厳選牛しゃぶ、イベリコ豚しゃぶ、桜姫鶏コース 野菜：旬野菜盛り 他：3種のナムル 灼熱火鍋ラーメンセット	イベリコ豚しゃぶなど12種の肉、厳選した国産野菜、おつまみなど60種類以上が食べ放題 出汁：灼熱火鍋出汁と他10種の出汁から1つ選択 期間限定：ズッキーニ かぼちゃ 本コース限定：追い辛豚 灼熱火鍋ラーメンセット

※二子玉川店・狭山店・千葉中央店・大井町店・御茶ノ水店・五反田店別館・市川鬼高店・伊勢佐木モール店・八王子大和田店・高田馬場店では販売していません。

生レモンが爽やかな、ぷるぷるジュレの「塩レモン鍋」も同時発売



鶏の旨みとレモンの爽やかさが素材を引き立てる出汁に、お肌がよろこぶ“ぷるぷる”コラーゲンを加えました。まるで宝石のようなジュレの上には、皮をむいた輪切りの生レモンをたっぷり添えています。レモンの香りを最大限引き出すため、味付けは徳島県産の塩を使用。イベリコ豚しゃぶや桜姫鶏を爽やかに楽しめます。ピリっと程よい刺激がアクセントな「レモン山椒塩」や、清涼感のある「レモン氷」で味変を楽しみ、メはレモンと柚子皮を加えたラーメンをどうぞ。

■塩レモン鍋食べ放題 3,280円（税込3,608円）

しゃぶしゃぶ温野菜とは

株式会社レイズインターナショナル（代表取締役社長：澄川浩太）が運営する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。上質なお肉はもちろん、こだわりの国産野菜を始めとする豊富なメニューが幅広い世代に受け入れられ、現在では国内276店舗（※2022年6月1日現在）を展開するブランドへと成長いたしました。

新型コロナウイルス感染症防止に向けての取り組み

- マスクの着用
- 手洗い消毒
- アルコール設置
- 店内設備の消毒
- 非接触の取り組み

- ・公式サイト：<https://www.onyasai.com/>
- ・Instagram：https://www.instagram.com/onyasai_official/
- ・Twitter：https://twitter.com/On_Yasai
- ・Tiktok：https://www.tiktok.com/@onyasai_official
- ・FaceBook：<https://www.facebook.com/OnYasai/>

■リリース内画像素材 ダウンロードURL：<https://bit.ly/3xGQ708>



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