

【しゃぶしゃぶ温野菜】美味しくなった新グランドメニュー 旨みが増し美味しくなった「利尻昆布だし」「こく旨にんにくだし」

2022年11月10日（木）よりスタート

厳選したお肉とこだわりの野菜が楽しめる『しゃぶしゃぶ温野菜』（以下、温野菜）では、2022年11月10日（木）より新グランドメニューをスタートします。美味しくなった定番だし、新しく追加された野菜などをお楽しみいただけます。

【“だし”で楽しむしゃぶしゃぶ】



しゃぶしゃぶはタレにつけて食べるものだというイメージがありますが、温野菜こだわりの“だし”は、タレを使わずとも美味しくお召し上がりいただけます。

“昆布だし”は、やさしい味と旨みの特徴の定番だし。素材にこだわる温野菜だからこそ、肉や野菜の味わいをより引き出す名脇役として「利尻昆布だし」にリニューアルしました。

根昆布から、上品な味わいの利尻昆布に変え、昆布を贅沢に使い炊きだしたスープを更に加えることで旨みや風味が一層増し美味しくなりました。利尻昆布は澄んだだしが取れ、味に奥行きがありながらも肉や野菜の素材感を引き立ててくれます。



人気の“もつだし”も、リピーターだけでなく多くの方に味わっていただきたいという思いから、「こく旨にんにくだし」としてリニューアルしました。今までは塩ベースのだしでしたが、牛もつ以外の肉や野菜の素材感を引き立たせるよう醤油ベースに変更。牛テールとにんにくの旨みを効かせたコクのある味わいを楽しめます。

【1日分の野菜が食べられる盛り合わせ】

食べ放題の最初に提供する「野菜盛り合わせ」は、バランスの良い組み合わせとなっており1日分の野菜が食べられます。栽培から収穫までこだわっています。

他にも、温野菜で人気のきのこに新しく「ジャンボなめこ」が加わりました。通常のなめこよりも30日間かけて育てているため栄養価が高く、傘の部分がジューシーで食べ応え抜群です。国産のおがくずで育てているので豊かな風味を楽しめます。「れんこん」は、じっくり煮込んでホクホクになるよう、店舗で切り出したベストな厚みで提供します。



野菜盛り合わせ



ジャンボなめこ



れんこん

【全店で堪能できる黒毛和牛食べ放題】

コロナの影響で一部販売を見合わせていた「黒毛和牛コース」を全店で販売します。肉のプロフェッショナルが選び抜いたこだわりの黒毛和牛。繊細なサシととろける食感でワンランク上のしゃぶしゃぶを堪能いただけます。



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」と言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、現在では国内外で300店舗以上を展開するブランドへと成長いたしました。

- ・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/>

■画像素材ダウンロードURL：<https://bit.ly/3t58fyF>



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