

## “鴨ブーム”到来

しっとりやわらかで上質な鴨と華やかな“花びら茸”など全7種のきのこが  
食べ放題の「極み鴨しゃぶ」

コロナ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」）では、昨年、期間限定メニューで注文数No.1を記録した鴨しゃぶと、自然界では幻のきのこと呼ばれる「花びら茸」など全7種のきのこが食べ放題の「極み鴨しゃぶ」を、2023年10月5日（木）より期間限定で販売します。



■極み鴨しゃぶ食べ放題コース 3,780円（税込4,158円）

温野菜で秋の定番となっている鴨しゃぶ。昨今では、ファーストフード店やコンビニエンスストアでの鴨商品の販売や鴨料理専門店の新規出店など、様々な場所で鴨を使用した商品を多く見かけるようになりました。鴨はフランス料理など高級感のあるイメージを持たれることがありますが、小売商品や身近な店舗で取り扱うお店が増えたことで鴨を身近に楽しめるようになり、ファンが増えているのではないかと考えられます。

“ビューティーミート”と呼ばれる鴨肉。牛や豚と違うのは脂の質です。鴨の脂は低温でも消化しやすく、不飽和脂肪酸が含まれることにより中性脂肪を減らし、血液をサラサラにしてくれると言われています。美容や健康に気を使う方が選ぶ食材ということもあり、これから更に注目されることが予想されます。

## 【温野菜の定番人気“鴨しゃぶ”】

昨年好評いただいた職人手仕込みの本枯節を使用した“初代極みだし”に、今年は旨みたっぷりの「鴨つみれ」、香ばしい香りの「炙りねぎ」を加えました。鴨肉は脂の融点が高いため、口当たりがまろやかでしっとりとした食感を楽しめます。鴨の旨味が溶け出しただしに鴨をくぐらせて食べるのももちろん、定番のねぎと巻いて食べるのもおすすめです。

期間限定の「花びら茸」、「生きくらげ」、「エリンギ」などのきのこをたっぷり入れて贅沢に煮込めば、芳醇な初代極みだしに更にきのこの旨味が加わります。

メはもちろんおそばで。鴨肉やきのこの旨味が溶け出しただしに、「乱切りそば」を入れ鴨肉をのせると贅沢な“鴨そば”の出来上がりです。デザートはサツマイモの中でも特に甘味のある品種、安納芋のアイスを使用した「安納芋もなかアイス」で秋を余すことなく堪能できます。



## ■花びら茸

天然物は標高1,000m級の高地の限られた場所でのしか生息しないことから“幻のきのこ”と呼ばれるきのこです。コリコリとした食感で、旬の秋を迎えるとより甘味を増します。



■鴨そば



■安納芋もなかアイス

## 【商品概要】

### ■極み鴨しゃぶ食べ放題コース 3,780円（税込4,158円）

- ・鴨しゃぶ初代極みだしとお好きなだし1種
- ・鴨しゃぶやイベリコ豚など13種の肉、こだわりの野菜、おつまみなど60種以上が食べ放題

### ■極み鴨しゃぶとたんしゃぶ食べ放題コース 4,080円（税込4,488円）

### ■極み鴨しゃぶと黒毛和牛食べ放題コース 5,280円（税込5,808円）

### ■極み鴨しゃぶと霜降り黒毛和牛食べ放題コース 6,280円（税込6,908円）

食べ放題全コース小学生未満無料、小学生半額、60歳以上税込500円引き

2023年10月5日（木）よりランドメニューを改定します。詳細は2023年10月5日（木）以降に公式HPをご確認ください。

【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：澄川 浩太

しゃぶしゃぶ温野菜、牛角、居酒屋 土間土間等の飲食店を展開

しゃぶしゃぶ温野菜公式アプリダウンロードURL：<https://onyasai.onelink.me/IKOB/km8si2no>



===== 【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](mailto:pr@reins.co.jp) TEL：045-224-7200 FAX：045-224-7201