



寒い冬に、生姜でカラダの芯からぽかぽか！

お肉と野菜の旨みで“育てる”「生姜ポトフだし」 生姜もしゃぶしゃぶ!? 新たな提案「食べる生姜」

1/20(月)～ 季節限定『生姜ポトフしゃぶしゃぶ食べ放題』

株式会社コロワイドのグループ会社である、株式会社レイズインターナショナル(本社:横浜市西区・代表取締役社長 五十嵐茂樹)では「しゃぶしゃぶ温野菜」(全国 293 店舗 ※14年1月1日時点)にて1/20(月)～、野菜をじっくり煮込んだ寒い季節に食べたいスープ“ポトフ”をしゃぶしゃぶのだしとして仕立てた「生姜ポトフだし」や生姜をしゃぶしゃぶして「食べる生姜」等が楽しめる季節限定『生姜ポトフしゃぶしゃぶ食べ放題』(お1人様税抜3,333円)を導入致します。

新たな年を迎えてさらに気温が下がり、冷え込みも厳しいこの1月、温野菜ではカラダの芯からぽかぽか温まるメニューをご用意致しました。今回、辛味成分が血行を促進し、カラダを温めると言われる生姜をメイン食材とし、減農薬・有機栽培で育てた愛媛県の“土佐一生姜”を使用。

新たに登場する「生姜ポトフだし」は、香味野菜から取ったスープに土佐一生姜、そして人参・たまねぎ・キャベツ、じゃがいも等の野菜をさらに加え、じっくり煮込んだ寒い季節に食べたくなる「ポトフ」をしゃぶしゃぶのだしとしてご用意。ざく切りにした大きめの野菜を煮込んでいくと、野菜の旨みがスープに溶けだして、やさしい甘みが増えます。さらにしゃぶしゃぶしていくことでお肉などの素材の旨みによって、時間が経つ程にコクが増し、深い味わいに変化するので、自分でだしを“育てる”ことも楽しめるだしとなっています。

だしに合わせて温野菜が新たに提案するのが「食べる生姜」。体を温める食材として健康に気遣う女性にも人気の生姜は薬味として食す機会が多いですが、“野菜”として味わっていただけるよう、マイルドな辛みが特長の土佐一生姜を薄くスライスしてご用意。お肉と一緒に食べると、土佐一生姜のマイルドな辛みと豊かな風味がより一層お肉の甘みを引き立てます。

またコース限定メニューとして、もちもちの食感で130年の歴史を持つ四国・松山の名産品「松山あげ」やメとして「八幡浜風ちゃんぽん」、デザートには爽やかな酸味と甘みの「愛媛みかんのアフォガード」をお楽しみ頂けます。

寒い冬には、生姜の美味しさを思う存分楽しめる季節限定コースで、身も心もぽかぽかになって頂きたいと考えております。



【 季節限定コース ポスターイメージ 】

※価格は全て「税抜」表記です
※時期・店舗・調達等の都合で、表記以外の産地となる場合があります
※内容は予告なく変更する場合があります

===== 【 一般のお客様のお問い合わせ 】 =====
株式会社レイズインターナショナル お客様センター E-mail: voice@reins.co.jp
TEL: 0120-142-029 (オペレーター受付時間・・・月～金 10:00～18:00 / 土 10:00～15:00 / 日祝休)

===== 【 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
経営企画部 広報 川合 E-mail: pr@reins.co.jp TEL: 045-224-7200 FAX: 045-224-7201

◀ 季節限定『生姜ポトフしゃぶしゃぶ食べ放題』について ▶

- 導入期間: 1/20(月) ~ 3月下旬まで予定
- 導入店舗: 全国の「しゃぶしゃぶ温野菜」にて ※一部の時期・店舗でメニューが異なる場合があります
- メニュー概要: 『生姜ポトフしゃぶしゃぶ食べ放題コース』(お1人様税抜3,333円)



「生姜ポトフだし」

香味野菜から取ったスープに、愛媛県産“土佐一生姜”の他大き目にカットした人参・たまねぎ・キャベツ・じゃがいも等の野菜を加え、食事をしながらじっくり煮込んで仕上げるだし。お肉や野菜の旨みが溶け出し、時間が経つ程にコクが増し、深い味わいに変化して行く“育てる”だしです。

※当コース以外の方でもS鍋100円(税抜)、丸鍋200円(税抜)でご注文可



「食べる生姜」～愛媛県・土佐一生姜～

減農薬・有機栽培で育てる、マイルドな辛みの土佐一生姜。この土佐一生姜をスライスしてご提供する事で、薬味のイメージが強い生姜から“食べる生姜”へ。温野菜の新たな生姜の食べ方のご提案です。お肉と一緒に食べれば、豊かな風味がより一層甘みを引き立てます。



【 スライスした生姜をお肉と一緒に 】



生産者代表:尾崎農園 尾崎益善氏
生産地:愛媛県南宇和郡愛南町



「松山あげ」

130年の歴史がある四国・松山の名産品。だしに浸すともちもちの食感と、かるやかなコクが広がります。こちらもお肉で巻いて食べるのがオススメです。

「八幡浜風ちゃんぽん」

四国の西の玄関口と言われる八幡浜市のソルフードをイメージしたメの逸品。野菜の旨みがたっぷりと溶け込んだだしに、豆乳のまるやかさと黒辛味で深みの増した味わいに。



「愛媛みかんのアフォガード」

太陽の光をたっぷり浴びた愛媛みかんの特製ソースを使用。爽やかな酸味と甘みを感じる、大人な味わいのデザートです。

※価格は全て「税抜」表記です
※時期・店舗・調達等の都合で、表記以外の産地となる場合があります
※内容は予告なく変更する場合があります

●上記メニューの他、お肉・国産野菜・前菜・おつまみ、鍋肴・竹筒つみれ・お食事・スイーツまで、80種類以上のメニューからお選び頂けます。

===== 【 一般のお客様のお問い合わせ 】 =====
株式会社レイズインターナショナル お客様センター E-mail: voice@reins.co.jp
TEL:0120-142-029 (オペレーター受付時間・・・月～金 10:00～18:00/土 10:00～15:00/日祝休)

===== 【 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
経営企画部 広報 川合 E-mail: pr@reins.co.jp TEL:045-224-7200 FAX:045-224-7201