



その日の気分や、気になる体調で選ぶ、

カラダも、うれしい。『夏鍋』登場！

意外と冷えている夏のカラダは、“真冬”状態!?

冷えたカラダをリセットする、3つの『夏鍋』食べ放題コース

6/2(月)～、温野菜全店でスタート！

株式会社コロナイドのグループ会社、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、全国の「しゃぶしゃぶ温野菜」(全国301店舗 ※14年5月1日時点)にて、6/2(月)より、その日の気分や気になる体調で選べる、3つの『夏鍋』食べ放題コース(お1人様 2,980円)をスタート致します。

■『夏鍋』企画背景

夏は、室内の冷房や暑さから冷たい物を多く摂取してしまいがちになり、意外と体が冷えてしまう季節。体の冷えは、血の巡りを滞らせ、様々な体の不調を引き起こす原因になると言われています。また、大量の汗をかくことで体内のビタミン・ミネラルが汗と一緒に流れてしまい、体に必要な栄養が不足することで、体のバランスが崩れ、疲れやすくなったり、食欲が湧かないなど、さらに栄養不足となり、いわゆる夏バテ状態になる恐れも。暑い夏を元気に過ごすためには、休養はもちろん、水分補給や栄養をバランス良く摂取する他、意識的に体を温めて、血の巡りをよくし、体に栄養が行きわたる状態を維持する事も有効であると言われております。



■『夏鍋』について

そこで、温野菜では、夏の元気とキレイを応援する商品を開発。夏の冷えや肌の乾燥など、気になる体調に注目し、様々な夏の体の不調を解消してくれる効果が期待できる“カラダも、うれしい。3つの『夏鍋』”(各コース お1人様 2980円)を、期間限定にて、ご用意致しました。

12種の薬膳だしで、カラダの中から、じんわり温まる「薬膳 香鍋コース」、食べて発汗し、新陳代謝を高め、ストレス発散も期待できる、激辛の「蒙古炎鍋コース」、たっぷりのコラーゲンで、髪や肌へ潤いを補給する「ぷるるん美人鍋コース」。その日の気分や気になる体調に合わせてお選び頂けるコースメニューです。

“しゃぶしゃぶ”は、もともと食欲が低下しがちな夏にも、栄養のあるお肉をさっぱりと食べられる料理として誕生したと言われております。温野菜は、お肉と野菜をバランスよく食べられることや日頃の野菜不足の解消など、鍋を囲む楽しい食事の場だけではなく、ヘルシーな食事としても、ユーザーから支持を頂いており、最大11種類のお肉や23種類以上の国産野菜など80種類以上のメニューが選べる食べ放題コースが人気です。

この夏のオススメは、“『夏鍋』で、カラダ、リセット!”。
ぜひ、お近くのしゃぶしゃぶ温野菜で、『夏鍋』をご体験ください。



※価格は全て税抜表記です
※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 花田・岩田 E-mail: pr@reins.co.jp TEL:045-224-7200 FAX:045-224-7201

◀ 期間限定 “カラダも、うれしい。『夏鍋』”について ▶

- 導入期間: 6/2(月) ~ 9/10(水)※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:

『薬膳香鍋(やくぜんしゃんごう) 食べ放題コース』(お1人様 2,980 円)



「12種の薬膳だし」 クミンなどのスパイスや、紅棗(べになつめ)やハスの実といったカラダにやさしい12種の薬膳でお腹をじんわり温め、ほっと癒される気分。

当コース限定メニュー

温菜11種盛り

健美茸盛り

旨辛肉味噌入り
台湾風坦々麺



『蒙古炎鍋(もうこひなべ) 食べ放題コース』(お1人様 2,980 円)



「激辛蒙古炎鍋だし」 朝天唐辛子、花椒(かしょう)、胡麻辣油などで仕上げた刺激的な辛さが発汗を促し、ストレス発散、新陳代謝 up!

当コース限定メニュー

温野菜人気の
温菜11種盛り

麻辣(マーラー)つまみ

辛みと旨みを効かせた
蒙古麻辣麵



『ぷるるん 美人鍋(びじんなべ) 食べ放題コース』(お1人様 2,980 円)



「コラーゲン白湯(ぱいたん)だし」

コラーゲンたっぷり。鶏白湯だしが素材の旨みを引き立てま

当コース限定メニュー

温野菜人気の
温菜11種盛り

はなびら茸・たもぎ茸・やまぶし茸
健美茸盛り

さらにコラーゲンをプラス
濃厚コラーゲンそば



『夏鍋』3コース共通メニュー

- ・お肉とつまみ全6種類が食べ放題
- アンデス高原豚カルビ/ロース、北海道産鶏もも、竹筒鶏つまみ
- 紫蘇の香りの梅つまみ、バジルチーズなイタづつまみ
- ・23種類以上の国産野菜、前菜・おつまみなど80種類以上のメニューが食べ放題。10種より選べるデザート、お1人様1品付き。
- ・鍋だしは、各コースののだしと、10種類からもう1つ選べます。



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

【補足資料】 しゃぶしゃぶ温野菜 (<http://www.onyasai.com>) について

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）が運営するしゃぶしゃぶ業態。日本全国に 301 店舗（※2014年5月1日時点）展開しています。2000年3月に、旧来より敷居が高く、高級なイメージのあるしゃぶしゃぶを、気軽にお楽しみいただけるお店として、東京・経堂に1号店をオープンし、現在ではしゃぶしゃぶチェーン国内店舗数NO.1のブランドに成長しました。

■店内イメージ



■素材について

2000年の創業以来、“しゃぶしゃぶ”で美味しい素材を常に追求してきました。

<お肉>



“しゃぶしゃぶ”に、かかせないお肉はグループのスケールメリットを最大限に活かして他チェーンでは真似ができない品質とコストパフォーマンスの高さを維持。黒毛和牛は、ベテラン目利きが全国の市場に足を運び、その目で厳しく見極めた、確かな品質のお肉をお届けしています。国内の工場では温野菜専任チームにより磨き上げられたお肉は、毎日お店で1枚1枚カットし、ご提供しています。

<国産野菜>

土作りから育て方まで、生産者にはそれぞれの強いこだわりをもち、おいしい野菜作りへの情熱をもった生産者の方と直接話し合い、「しゃぶしゃぶで食べるとおいしい野菜」を一緒に作り上げてきました。朝採れのレタスの約2倍の糖度があり苦味の少ない「夕採れレタス」など、ちょっと珍しい野菜をご用意しています。



<特製だし>

定番だし7種類+期間限定だしで常時8種類以上のだしをご用意しています。2色鍋だから、1度に2つのだしをお選びいただけます。



<80種類以上から、選べる食べ放題>

最大11種のお肉、23種以上の国産野菜、前菜、おつまみ、鍋肴など、80種類以上のメニューが選べる食べ放題コースが人気です。全コース、選べるデザート付き。



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