



**カジュアルからちょっと贅沢まで。シーン別に“〇〇鍋”をチョイス。
「野菜好き鍋。」「肉鍋の幸せ。」「美人になれる鍋。」「今日は贅沢鍋。」など、
いろいろなシーンや気分で楽しめる！
100種類以上の豊富なメニューラインナップの新グランドメニューがスタート！
【10/23(木)～ / 全国の「しゃぶしゃぶ温野菜」にて】**

株式会社コロナイドのグループ会社である、株式会社レイン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(以下、温野菜)」(全国 318 店舗 ※14 年 10 月 1 日時点)にて、本格的な“鍋シーズン”の到来に向けて、10/23(木)より新たなグランドメニューを導入致します。

■いろいろなシーンや気分に合わせた楽しみ方■

温野菜の特長は、いろいろなシーンや気分に合わせた楽しみ方ができることです。それを支えているのが、上質なお肉や国産野菜をはじめとする 100 種類以上の豊富なメニューラインナップ。「野菜を思いっきり食べたい!」「がっつりお肉!」「好きなものを好きな分だけ食べたい」といった、それぞれの、その日の食べたい気分や女子会、宴会、恋人との食事、家族での食事やハレの日の外食など、様々なシーンへの対応が可能です。今回の新グランドメニューをきっかけとして、スタイルに合わせた楽しみ方のご提案をしていきます。



■ミドルシニア世代も楽しめる「かにしゃぶ・黒毛和牛御膳セット」を新たに導入■

50代～70代のミドルシニア層のお客様をターゲットに、ミドルシニア層やこの層を含む三世代でのお食事シーンを想定したセットメニューを新たに導入致します。ミドルシニア層のご夫婦や同世代でのお食事のシーンに対応した「かにしゃぶ・黒毛和牛御膳セット 1人前 2,980円(2名様より)」、お正月など親子三世代で集まるちょっとしたハレの日のお食事シーンを想定した「豪華絢爛セット 1人前 3,980円(4名様より)」をご用意。それぞれ食べ放題ではなく、前菜からデザートまで、銘々に良いものが楽しめるセットメニューとなっています。

■おだしやお肉、国産野菜、サイドメニューも！新作メニューが登場！■

温野菜の看板メニューである国産野菜では、首都圏限定でご提供していた糖度が高くみずみずしい「甘たまねぎ」、高糖度の甘人参(メニュー名:紐皮人参)の全店導入を実現。農家の方々が土作りからこだわった国産野菜を、さらに美味しく食べて頂くために、「～野菜の美味しい～北海道 熟成カレーだし」を新たに開発。また夏限定で導入し、好評だった「12種の薬膳だし」が定番入り致します。お肉は、イタリア産長期肥育豚「ドルチェポルコ」、ヘルシーな国産銘柄鶏「桜姫」を新たに導入。サイドメニューでは、一般に流通していない温野菜を代表する野菜「夕採れレタス」を生でも味わって頂ける「夕採れレタスの白チョレギサラダ」、シャリに北海道産 黄金じゃがいも“キタアカリ”を使用した、温野菜流野菜寿司「野菜寿司」、お肉で巻いて食べる食物繊維「ベジポテ(さつまいも・栗・かぼちゃ)」、人気の竹筒つみれに、ピリ辛味の「麻辣つみれ」を追加。デザートも9種類から11種類に拡充し、新たに、デザート食べ放題メニューも導入し、温野菜特製のオリジナルメニューを拡充致しました。



秋も深まり、本格的な鍋シーズンの季節。様々なシーンや気分にお応えする新メニューをご用意しています。お近くの温野菜で、新しいメニューをどうぞお試しください。

===== 【 一般のお客様のお問い合わせ 】 =====
株式会社レイン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 】 =====
株式会社レイン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 岩田 E-mail: pr@reins.co.jp TEL: 045-224-7200 FAX: 045-224-7201

《 新グランドメニューについて 》

- 導入日： 10/23(木)～
- 導入店舗： 全国の「しゃぶしゃぶ温野菜」にて
- 新メニュー紹介： ※一部抜粋

※商品価格は全て税抜き表記です。
 ※だし以外の商品価格は、単品でご注文の場合の価格となります。
 食べ放題コースご注文の場合は、コース料金に含まれます。
 ※北海道熟成カレーだし、12種の薬膳香鍋だしは、食べ放題コース料金およびセット料金に含まれません。

<だし>



～野菜の美味しい～北海道 熟成カレーだし

単品:S 鍋 100 円・丸鍋 200 円

野菜を美味しく食べるために、新たに開発した特製カレーだし。
 スパイシーな香りと味わいが野菜の甘さが引き立ちます。



12種の薬膳香鍋だし 単品:S 鍋 400 円・丸鍋 800 円
 温野菜流の薬膳だし。カラダの中からじんわり温まり、ほっと癒される気分。

<国産野菜> 「土の力=地力」を最大限に活かす土作りにこだわって、甘く育った国産野菜です。



甘たまねぎ 単品：180 円

生でもおいしい、辛みが少ない、甘さが自慢のたまねぎです。



紐皮人参 単品：280 円

高糖度の甘い人参をお子様や女性でも食べやすいようひも状にカットしてご提供。

<お肉>



国産銘柄鶏「桜姫」鶏しゃぶ

単品:480 円

一般的な鶏肉の3倍以上ものビタミンEを含み、しっとりやわらかい食感が特徴。ムネ肉使用。



ドルチェポルコ

・豚カルビ/豚ロース単品:各 480 円

口の中でなめらかにとける脂ときめ細やかな赤身が特徴の豚肉。イタリアの伝統的な生ハムの原料として厳しい基準をクリアした豚肉。

<おつまみ・前菜・鍋肴>



野菜寿司

(穴子・サーモンイクラ・ツナ)

単品:480 円

新食感! 温野菜流 “野菜寿司”。シャリは、北海道産黄金じゃがいも“キタアカリ”を使用。



ベジポテ 単品:各 280 円

(いも・栗・かぼちゃ)

お肉で巻いて食べる、食物繊維。野菜の新しいカタチをお届けします。

<デザート>



大納言 MONAKA 単品:280 円

大粒な小豆「大納言」を使用したアイスを最中に。甘さ控えめの和の味わいが楽しめます。

夕採れレタスの白チョレギサラダ 単品:380 円

太陽の恵みをたっぷり浴びた甘〜い“夕採れレタス”を生そのまま楽しんで頂けるようサラダ仕立てにしました。



麻辣つみれ 単品:480 円

人気の鶏つみれに花椒と辣油を加えて、ピリ辛に仕上げました。刺激的な味わいがクセになります。



食べ放題コースご注文の方限定

デザート 食べ放題 300円

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

<セット>



かにしゃぶ・黒毛和牛御膳セット 1人前 2,980円

※2名様よりご注文承ります。

【おだし】

- ・10種類のだしから2つお選び頂けます。
オススメ 究極のだし“極みだし”と絹ぎり“根昆布だし”

【前菜四種】

- ・クリームチーズの辛味タレ和え ・ナムル風ピーナッツもやし
- ・穴子の野菜寿司 ・サーモンといくらの野菜寿司

【かにしゃぶ】

- ・ズワイ蟹のしゃぶしゃぶ

【お肉】

- ・黒毛和牛上ロース“くらした” ・竹筒鶏つみれ

【国産野菜四種】

- ・夕採れレタス ・甘シャキ味えのき
- ・紐皮人参 ・はりはり水菜

【鍋肴四種】

- ・ポパイ大好き水餃子 ・とろりんチーズもち
- ・ベジポテ（かぼちゃ） ・もちもち揚げ豆腐

【〆もの】

- ・そば ・きしめん ・中華麺 より1品お選び頂けます。

【デザート】

豪華絢爛セット 1人前 3,980円

※4名様よりご注文承ります。



【おだし】

- ・10種類のだしから2つお選び頂けます。
オススメ 究極のだし“極みだし”と絹ぎり“根昆布だし”

【前菜三種】

- ・ナムル風ピーナッツもやし
- ・穴子の野菜寿司 ・サーモンといくらの野菜寿司

【かにしゃぶ】

- ・ズワイ蟹のしゃぶしゃぶ

【お肉】

- ・黒毛和牛極上“ざぶとん” ・黒毛和牛上ロース“くらした”
- ・赤城もち豚ロース ・竹筒鶏つみれ

【国産野菜】

- ・夕採れレタスの野菜盛り（夕採れレタス・やわらかトロ白菜
- ・甘シャキ味えのき・紐皮人参・はりはり水菜）

【鍋肴二種】

- ・もちしゃぶ ・湯葉しゃぶ

【〆もの】

- ・そば ・きしめん ・中華麺 より1品お選び頂けます。

【デザート】

※ズワイ蟹のしゃぶしゃぶは、単品での追加注文も承ります。1皿 980円

※価格は全て税抜き表記です。 ※内容は予告なく変更する場合があります ※時期・地域・天候・調達により産地が変わる場合があります

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