



キーワードは、“オトコを上げる「大人の冬鍋」” 二大老舗の八丁味噌で仕立てた、“すきしゃぶだし”で食す、 とろける霜降り黒毛和牛特上ロースが、大人のオトコをうならす！ ～期間限定「大人の冬鍋」八丁味噌のすきしゃぶ特撰コース～ 【11/27(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 323 店舗 ※14 年 11 月 1 日時点)にて、期間限定「大人の冬鍋」八丁味噌のすきしゃぶ特撰コースを開始致します。

■■大人のオトコに、ぐっとくる。この冬、「大人の冬鍋」登場。■■

「黒毛和牛特上ロース」を「八丁味噌のすきしゃぶだし」で堪能する本コースは、上質かつ旨いモノを見極める舌を持つ、経験豊富な大人のための冬鍋。350 年以上の歴史を持つ二大老舗八丁味噌蔵の歴史をも味のアクセントとして愉しむ「大人のオトコ」に食して頂きたい特撰コースです。

■■“八丁味噌”の特製すきしゃぶだしを二大老舗の歴史を、愉しむ。■■

「八丁味噌のすきしゃぶ特撰コース」の味の決め手は、「八丁味噌」をベースとした特製だし。愛知県岡崎市で、江戸時代初期から続く二大老舗「カクキュー」と「まるや」の八丁味噌を使用。大豆と塩のみを原料とし、二夏二冬の間、天然醸造で熟成させて完成する八丁味噌は、大豆の旨みが凝縮された深い味わい。同じ原料でも、各蔵によって、その味わいは異なり、蔵に棲みつく菌類(蔵グセ)が、独特の風味を醸し出し、「カクキュー」は力強さ、「まるや」はまるやかさが特徴。個性ある二つの八丁味噌とデミグラスソースを合わせ、「八丁味噌のすきしゃぶだし」を独自に開発致しました。350 年以上続く八丁味噌の深い味わいは、大人のオトコが愉しめる逸品です。



■■ とろける霜降り「黒毛和牛特上ロース」をオトコ心をくすぐる演出で、愉しむ。■■

本コース限定「黒毛和牛 特上ロース」は、適度にサシ(脂)が入った霜降り肉で、きめ細かく、やわらかい肉質と黒毛和牛特有の甘みが特徴。濃厚で深みのある八丁味噌のすきしゃぶだしで、しゃぶしゃぶした後は、青のりと黒辛味を薬味として加えた溶き玉子に絡めて、お召し上がり頂きます口いっぱい広がる脂の甘さと赤身の旨さ、極上の黒毛和牛ならではの甘い香りと、とろける食感をご堪能頂けます。青のりが入った溶き玉子で愉しむ、オトコ心をくすぐる演出をご用意しました。



■■【コース限定】旬野菜「菊菜(キクナ)」の軽やかな苦みを、愉しむ。■■

11 月からが旬となる「菊菜」(春菊)。関西では「春菊」を一般的に「菊菜」と呼び、その種類も異なります。関東は、茎に茂る葉を収穫しますが、関西では小松菜・水菜等と同様、地面に生えたものを収穫します。やわらかい葉と独特の香り、程よく軽やかな苦みが特徴です。本コースでは、「菊菜」と、「八丁味噌のすきしゃぶだし」に合う、お勧めの国産野菜「香る完熟舞茸」と「甘たまねぎ」を盛り合わせた『旬彩盛り』をご提供致します。



大人のオトコが愉しめる「大人の冬鍋」。オトコを上げる味わいを、是非お近くの温野菜で、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

◀期間限定「大人の冬鍋」八丁味噌のすきしゃぶ特撰コースについて▶

※商品価格はすべて税抜き表記です。

- 導入期間：11/27(木)～1/21(水) 予定
- 導入店舗：全国の「しゃぶしゃぶ温野菜」にて
- 商品概要：期間限定『香りを愉しむ「大人の冬鍋」八丁味噌のすきしゃぶ特撰コース』
赤城もち豚・厳選牛食べ放題＋黒毛和牛「特上ロース」1皿付 120分制・1人前 3,780円(税抜)



◆<期間限定> 八丁味噌のすきしゃぶだし

牛の骨や筋、人参やセロリを煮込んだベースのだしに、老舗二蔵「カクキュー」と「まるや」の八丁味噌とデミグラスソースを合わせた濃厚かつ、コク深い豊か味わいを実現。霜降りの黒毛和牛や野菜を、さつとしゃぶしゃぶしても、すき焼き風に煮込んでも、他にない味わいをお楽しみ頂けます。

※当コース以外の方でもS鍋150円(税抜)・丸鍋300円(税抜)で注文可。



溶き玉子に黒辛味と青のりを薬味としたタレでお楽しみ頂きます。



◆<コース限定> 黒毛和牛 特上ロース

リブロースと呼ばれる牛の背中にあたる部位。適度にサシ(脂)が入った霜降り肉で、きめ細かく、やわらかい肉質と黒毛和牛特有の甘みが特徴です。とろけるような食感と和牛特有の甘みと旨みが味わえます。



◆<コース限定> 旬彩盛り

「八丁味噌のすきしゃぶだし」に合う、お勧めの国産野菜「菊菜」、「甘たまねぎ」、「香る完熟舞茸」の3種を盛り合えました。

◆70種類以上のメニューが食べ放題

上記メニュー以外に、お肉8種、国産野菜23種、おつまみ、前菜、鍋肴、竹筒つみれ、お食事の75種の食べ放題メニューと11種から選べるデザート1品がコースに含まれます。



◆10種類から選べる2のだし。

温野菜の特徴のひとつ、2色鍋。好きなだしを2つまでお選び頂けます。黒毛和牛には、「手火山式本枯節 極みだし」、「釧路産 絹ぎり根昆布だし」がオススメです。



※商品価格はすべて税抜き表記です。※内容は予告なく変更する場合がございます。

以上

===== 【 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