



# 「とろろ」の保水効果で、潤い美肌にも。 ふわとろ食感の『天空とろろ鍋』新登場！

期間限定 1/22(木)より、「しゃぶしゃぶ温野菜」でスタート。

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 松宮秀丈)では「しゃぶしゃぶ温野菜」(全国 330 店舗 ※15年1月1日時点)にて1/22(木)より、期間限定『ふわとろ 生姜鶏つみれの天空とろろ鍋しゃぶしゃぶ食べ放題コース』(お1人様 税別 3,580 円)を導入致します。



## ■お肌の乾燥とカラダの冷えに効く注目の野菜、長芋と生姜をたっぷり！ふわとろ食感、「天空とろろ鍋」。

冬は寒いだけではなく、一年の中でも湿度が低く、乾燥しがちな季節。この時期に、美味しいだけではなく、美肌も期待できる『天空とろろ鍋』をご用意しました。

『天空とろろ鍋』は、有機大豆の豆乳だしに、生姜を加えて仕上げた、まるやかでやさしい味わいの中に、さわやかな辛味を感じられる、大人女子に向けて開発した特製「大人の生姜豆乳だし」で、「生姜の鶏つみれ」と「天空とろろ」をお楽しみ頂ける商品です。ふんわりとした「天空とろろ」の中に食材が浮いている様子が、まるで雲に浮かんで見えることから、『天空とろろ鍋』と名付けました。

『天空とろろ』に使用している「長芋」は滋養強壮で知られていますが、実はヒアルロン酸同様の保水効果で体の中から潤してくれる野菜。また、「生姜」は辛味成分のジンゲロンやショウガオールが血行を促進し、体を芯から温める効果があります。

新メニュー、期間限定「ふわとろ 生姜鶏つみれの天空とろろ鍋」を、お近くの温野菜で是非お楽しみください。

※商品価格はすべて税別表記です。※内容は予告なく変更する場合がございます。※写真はイメージです。

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

◀ 期間限定『ふわとろ 生姜鶏つみれの天空とろろ鍋 しゃぶしゃぶ食べ放題コース』について ▶

- 導入期間： 1月22日(木)～3月下旬予定
- 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：

『ふわとろ 生姜鶏つみれの天空とろろ鍋しゃぶしゃぶ食べ放題コース』(お1人様 税別 3,580円)

お肉8種・国産野菜23種、おつまみ、前菜、鍋肴、お食事70種以上が食べ放題。11品から選べるデザート1品付き。



「大人の生姜豆乳だし」

「ほっと」するまろやかな豆乳に、たっぷり生姜を加えました。じんわりと温かさがしみわたる、やさしい味わい。

※当コース以外の方でも、S鍋150円(税別)、丸鍋300円(税別)でご注文可



「天空とろろ」※本コース限定

すりおろした長芋と大根を合わせた「天空とろろ」。「大人の生姜豆乳だし」と合わせて、とろふわ食感のお鍋が楽しめます。素材にゆっくりと火が通るため、しゃぶしゃぶするお肉が、いっそうやわらかに。

長芋のネバネバ成分には、保水効果のある食物繊維の一種、ムチンやコンドロイチンなどが含まれるため、体の内側から、お肌を潤してくれることが期待できます。



「生姜の鶏つみれ」

軟骨のこりこりとした食感と、ホロホロと口の中でほどけるほどのやわらかさでありながら、鶏のジューシーさが味わえる鶏つみれに、徳島県産生姜を細切りにして合わせた「生姜鶏つみれ」。

お鍋に入れる直前に、生姜と鶏つみれを合わせます。生姜の豊かな風味がより一層、鶏つみれの旨みを引き立てます。



「フェットチーネのカルボナーラ」

天空とろろ鍋のメのお食事は、しゃぶしゃぶした後の旨みがたっぷり溶け込んだ「大人の生姜豆乳だし」にチーズと玉子を加えて、フェットチーネのカルボナーラに。「天空とろろ」と一緒に混ぜて、和風のあっさりした味わいです。



◆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70種以上の食べ放題メニューと11種から選べるデザート1品が本コースに含まれます。



◆10種類から選べる2つのだし。

温野菜の特徴のひとつ、2色鍋。お好きなだしを2つ、お選び頂けます。

※商品価格はすべて税別表記です。※内容は予告なく変更する場合がございます。※写真はイメージです。

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