

天然赤エビも食べ放題に！大人気ラムしゃぶが限定復活！ ガーリックがガツンと効いた“完熟トマトガーリックだし”新登場

株式会社すかいらくレストランツ（本社・東京都武蔵野市、代表取締役社長 中島 尚志）が運営する「しゃぶ葉」では、2025年3月13日（木）より「春のラムしゃぶフェア」が期間限定で復活し、ラムとの相性抜群な「完熟トマトガーリックだし」が新登場いたします。



詳細URL : https://www.skylark.co.jp/syabuyo/menu/fair_mar/index.html
紹介動画URL : <https://youtu.be/ppn9mGIPwPo>

【『春のラムしゃぶフェア-完熟トマトガーリックだし-』おすすめのポイント】

- ① **今春も“ラムしゃぶ食べ放題”が限定復活！今回は天然赤エビも食べ放題に！**
平日ランチは2,000円台！こだわりの飼料で旨味を増した“筑波あじわいポーク”や“モッツアレチーズ”も食べ放題。
- ② **ラム肉と相性抜群な“完熟トマトガーリックだし”は、薬味や殻付きあさりで味変自在**
新たに登場した「ジェバペースト」を付けて“イタリアン風”に。殻付きあさり※を追加して“ボンゴレロツソ風”の楽しみ方も。
※殻付きあさりは、+税込150円でご注文いただけます
- ③ **「こまめどりプロジェクト※」の公式キャラクター『しゃぶ葉フレンズ』総選挙を開催！**

※しゃぶ葉が2024年4月より開始した、フードロス削減を目指したプロジェクト

春のラムしゃぶフェア – 完熟トマトガーリックだし – 概要

- 対象期間 2025年3月13日（木）～ 5月中旬
※販売期間は予定。予告なく販売を終了する場合がございます
- 販売店舗 しゃぶ葉全店
- 対象コース ラムしゃぶ コース/ラムしゃぶ&国産牛 コース



ラムしゃぶ コース

	大人	60歳以上	小学生	幼児
平日 ランチ	2,599円 (税込2,859円)	大人価格の 300円 (税込330円)引き	999円 (税込1,099円)	無料
平日 ディナー	3,199円 (税込3,519円)			
土日祝は上記価格より+200円 (税込220円) ※一部の都心売価店では+300円(税込330円)				

本コースで楽しめるメニュー

ラム肉 (本コース限定)	筑波あじわい ポーク	牛みすじ	牛肉	つくね (ディナー限定)	新鮮 野菜	デザート	麺類
天然赤エビ (2尾) (本コース限定)	モツアレラチーズ (本コース限定)	豚肩ロース	豚バラ肉	鶏肉	握り寿司 (ディナー限定)	特製カレー	たれ&薬味 BAR

※対象外コースでも「天然赤エビ (2尾)」+税込150円/「モツアレラチーズ」+税込110円でご注文いただけます
※「ラムしゃぶ&国産牛 コース」は上記に加え、国産牛も食べ放題でお楽しみいただけます

今春の厳選食材は“ラム肉&天然赤エビ”！期間限定の新薬味や新鮮野菜も



–ラム肉

ラム肉は身体の組成に必要なタンパク質、必須アミノ酸から合成されるL-カルニチンが豊富です。



–ジェノバペースト

バジルの香りとチーズのコクが楽しめる新登場の薬味です。



–天然赤エビ

プリプリな食感が特長の天然赤エビが、期間限定※で食べ放題になりました。



–スナップエンドウ&豆苗

新だしに合わせて新鮮野菜も限定追加※！食感の良いスナップエンドウや豆苗が加わりました。

※限定品は無くなり次第終了いたします

ラムとの相性抜群！ファンコミュニティ『しゃぶしゃぶ部』から誕生した“完熟トマトガーリックだし”

完熟トマトガーリックだし

完熟トマトの甘味とやわらかな酸味に、ガーリックが食欲をそそるおだしです。隠し味の花椒がほんの少し後味に香り、飽きずに召し上がっていただけます。

《開発者のコメント》

オーソックスに感じられるトマトだしは、旨味が重なることで重なりがちです。今回はラムしゃぶとの相性を考え、トマトの酸味やキリッと感を持続させることにこだわりました。味の引き締まっただしを目指して検証を重ね、花椒を少量使用することで、微かに感じる痺れが柑橘を思わせる、オリエンタルなだしが誕生しました。



春のラムしゃぶフェア – 完熟トマトガーリックだし – 概要

ラムとの相性抜群！ファンコミュニティ『しゃぶしゃぶ部』から誕生した“完熟トマトガーリックだし”

「新だし開発プロジェクト」について



お客さまからいただくお声やつながりをもつ機会をこれまで以上に大切にしたいと考え、2023年6月にファンコミュニティ『おやさい学校 しゃぶしゃぶ部』を開設。その一環として「新だし開発プロジェクト」を立ち上げました。本プロジェクトでは、この度の「ラムしゃぶ コース」の発売に合わせ、アイデアを募集。最終的にしゃぶしゃぶ部のメンバーの皆さまに投票していただき、試食会も実施した結果、ランキング上位の中から「完熟トマトガーリックだし」のご提供にいたしました。

– 新だし開発にあたり集まった声 –

《試食会アンケートより「完熟トマトガーリックだし」についてのお声》



エビやあさりを入れる度に新たな旨味が増していくので、「育てるだし」というキーワードが思い浮かびました。どんどん濃くなり、めにぴったりなだしになっていくのが、とても良かったです。



トマトとガーリック味が効いていて、食材の美味しさを引き出していました。トマトの旨味、甘味、酸味のバランスがちょうど良かったです。食材で相性が悪いものはないと思います！

変幻自在に味変可能！自分好みに育てて楽しむ“完熟トマトガーリックだし”

5万通り以上のアレンジが可能なしゃぶ葉！スタッフがおすすめする新作アレンジ5選

1 イタリアンしゃぶしゃぶ



新たに薬味BARIにこだわった「ジェノバペースト」を付けて「トマト×バジル」のイタリアン風しゃぶしゃぶが楽しめます。

2 ボンゴレロツソ風しゃぶしゃぶ



パスタ風もオススメ！

殻付きあさり※を入れて、ボンゴレロツソ風に味変！中華麺を入れてパスタ風のアレンジも！

※殻付きあさりは、+税込150円でご注文いただけます

3 チーズトマトリゾット



ブラックペッパーをアクセントに！

残ったおだしに白米を投入！最後にモツレラチーズをのせて召し上がってください。

4 トマトラーメン



ミニトマト&中華麺をお鍋にIN！エビを入れた海鮮ラーメンもおすすめです。

5 お食事クレープ



“トマト×バジル×チーズ”の相性抜群！甘じょっぱさがクセになる“ピザ風クレープ”。

〈厳選〉筑波あじわいポーク&牛みすじ食べ放題コース以上で楽しめるこだわりお肉



筑波あじわいポーク

旨味成分を増やすと言われる上質なさつまいもを中心に、飼料配合にこだわり、肉質・脂肪の質を高めた、ほんのりと甘いお肉です。脂肪のしっかりとしたあじわいや、きめ細かい筋繊維でしまりの良い肉質をご堪能いただけます。



4つの特長

1. さつまいも、麦類の配合で、肉の旨味を徹底追求
2. 全粒粉砕トウモロコシの配合により飼料摂取量が増加し、脂肪のしっかりとしたあじわいのある豚肉を実現
3. 肉質重視の品種(LWD)を使用し、きめ細かい筋繊維でしまりの良い肉質
4. ワクチネーションプログラムの確立により、抗生物質に頼らない個体管理

こまめどり公式キャラクターしゃぶ葉フレンズ総選挙

しゃぶ葉が2024年4月より、フードロス削減を目指して開始した『こまめどりプロジェクト』を応援する、公式キャラクター『しゃぶ葉フレンズ』が誕生しました。これに際し、2月13日(木)～4月9日(水)の期間中、推しキャラクターへの投票およびキャラクター名を募集するキャンペーンを実施いたします。

みんなの推しフレンズはどれ?
こまめどり公式キャラクター
しゃぶ葉フレンズ 総選挙
キャラクター名も応募で当選確率UP!!
賞品 すかいらーくお食事券 500円分 × 50名様
応募期間 2024年2月13日(木)～4月9日(水)
投票はこちら!

■応募方法

- ① 特設サイトより、メールアドレスまたはSNSアカウントへログイン
- ② 専用エントリーフォームへ必要事項を入力
(キャラクター名の応募はこちらのフォームで行います。)
- ③ 好きなキャラクターに投票

※複数投票可能。1つのキャラクターにつき1回まで投票が可能です
※投票数や投票内容に応じた当選確率の変動はございません
※キャラクター名応募者に限り、賞品の当選確率がアップいたします

■賞品

【50名様】すかいらーくお食事券500円分

▼キャラクター紹介としゃぶ葉フレンズ総選挙紹介はこちら

https://www.skylark.co.jp/syabuyo/campaign_3/index.html

ーこまめどりプロジェクトとはー

つつい取り過ぎてしまうのが食べ放題。そこで、お客さまが食べられる量をこまめにお取りいただき、お食事を残さず楽しんでいただく取り組みが「こまめどり」です。食べ過ぎない、食べ残さない、きれいに食べておなかも地球にも嬉しい。1皿1皿を大切に、お客さまと一緒にフードロス削減を目指す取り組みです。

みんなでフードロスを減らそう!
こまめどりでペロリ写真
チャレンジ
STEP 1 きれいに食べた後の写真撮影
STEP 2 お食事時・お帰りの際に写真を投稿
STEP 3 もれなく次回使えるドリンクバー110円プレゼント!

詳細はこちら | <https://www.skylark.co.jp/syabuyo/komamedori/index.html>

しゃぶ葉情報

●しゃぶ葉ホームページ URL : <https://www.skylark.co.jp/syabuyo/>

アプリ限定のクーポンや、すかいらーくポイントもたまる・つかえる「すかいらーくアプリ」のダウンロードはこちら▼

●すかいらーくアプリダウンロード URL : https://www.skylark.co.jp/cross_brand/coupon/index.html

各種SNSアカウントはこちら▼

●しゃぶ葉 X URL : https://twitter.com/syabuyou_PR

●Instagram URL : <https://www.instagram.com/skylark.jp/>

●Facebook URL : <https://www.facebook.com/skylark.jp/>

●YouTube URL : <https://www.youtube.com/channel/UCFM8HWIzSKnNWNkGH6kJcWQ/videos>



●しゃぶ葉 X



●Instagram



●Facebook



●YouTube

【企業情報】

販売事業者 : 株式会社すかいらーくレストランズ (SKYLARK RESTAURANTS CO., LTD.)

代表者 : 代表取締役社長 中島 尚志

事業内容 : レストラン事業

グループ店舗数 : 国内グループ 2,984店 海外を含む 3,083店 (2025年2月28日現在)

【すかいらーくグループ しゃぶ葉】

店舗数 : 300店舗 (2025年2月28日現在)

本リリースは、ステークホルダーの皆様へ当社の商品・サービス等の情報提供を目的としたものであり、当社株式への投資勧誘をするものではありません。投資に関する決定については、皆様ご自身のご判断により行われるようお願いいたします。当社は、サービスの提供を予告なく、中止・変更することがあります。