

リュウジさん安元洋貴さん監修！「しゃぶ葉背徳研究所」を立ち上げ、 『背徳 至高のグルメフェア』開催

株式会社すかいらーくレストランツ（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、2026年1月22日（木）より、声優安元洋貴さんが統括プロデューサーを務め、料理研究家リュウジさんがマヨアドバイザーである「おたくのシリーズ」とのコラボにて「しゃぶ葉背徳研究所」を設立。共同開発のおだしが登場する「背徳 至高のグルメフェア」を開始いたします。



- 詳細URL : https://www.skylark.co.jp/syabuyo/menu/fair_jan/index.html
- 紹介動画URL : <https://youtu.be/uIAnsWk9NcM>

【背徳 至高のグルメフェアおすすめポイント】

- ①「しゃぶ葉背徳研究所」設立！「おたくのシリーズ」とのコラボで新しい背徳体験を！
所長のリュウジさん、研究員の安元洋貴さんと共同開発した、にんにく香る「濃厚豚スープだし」が新登場！
- ②自分だけの背徳メシを創り出せる、こってりギルティアイテムが新登場！
リュウジさんイチオシ「おたマヨ風マヨネーズソース」や、ワシワシ麺で至高のメが作り放題！
- ③昨年大好評！冬にぴったりの濃厚クラムチャウダーダシ、通称“クラチやぶ”が復活！
濃厚な旨みとクリーミーな味わいが特徴の、あさり香るおだし。厳選豚は甘みのある九州黒豚をご提供！

『背徳 至高のグルメフェア』 概要

■対象期間 2026年1月22日（木）～3月中旬

※販売期間は予定です。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 ※マロニエゲート銀座2店はメニューが一部異なります

■対象コース

国産牛食べ放題コース／九州黒豚＆牛みすじ食べ放題コース



九州黒豚＆牛みすじ食べ放題コース

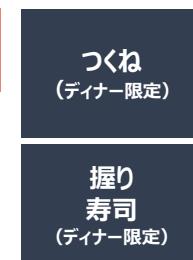
大人	60歳以上	小学生	幼児
平日 ランチ	2,399円 (税込2,639円)	大人価格から 330円 (税込) 引き	999円 (税込1,099円)
平日 ディナー	2,999円 (税込3,299円)		
土日祝は上記価格より+200円 (税込220円)			

※土日祝は一部都心価格店舗では+300円(税込330円)

本コースで楽しめるメニュー



牛 みすじ	
豚バラ肉	牛肉
鶏肉	豚 ロース



※対象外のコースでも「濃厚豚スープだし」+税込110円／「ワシワシ麺（1皿）」+税込110円／「モツツアレラチーズ（4枚）」+税込110円でご注文いただけます
※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

＼【所長】料理研究家 リュウジ × 【客員研究員】声優 安元洋貴 共同開発／

濃厚豚スープだし

NEW



豚の肉そのものから抽出した、肉の旨みがあふれる優しくクセのないだしを開発しました。チャーシューダレのようなかえし醤油に、背脂の香り・旨み・甘みで包み込むようなスープだしで野菜を煮込むことと相性が良いだしに仕上がりました。

「しゃぶ葉背徳研究所」監修、「罪深いおだし」が誕生！

「しゃぶ葉背徳研究所」監修、「罪深いおだし」のアイディアをSNSにて募集しました！

■開発秘話

SNSで募集したアイディアの中で多くいただいた脂の旨みを存分に感じられるおだしを開発することにしました。「スープ」「かえし」と「背脂」の香りのバランスを保つことに苦戦しました。背脂はカットの大きさを何度も検証し、お客様のテーブルで最適なパフォーマンスを発揮できる切り方と量を調整しました。

－「罪深いおだし」の開発で集まった声－ (SNSより抜粋)



にんにくと豚…は背徳王道すぎますね ここに背脂とか追加で入れられたら最の高



パンチもあるニンニクを加えたやつが欲しい。

『背徳 至高のグルメフェア』 概要

自分だけの背徳メシを楽しむ！ギルティアイテム

1 リュウジさんイチオシ

おたマヨ風
マヨネーズソース

NEW

2 安元洋貴さんおすすめ

焦がしにんにく
醤油だれ

NEW



お肉や麺だけでなく、茹でた野菜のディップにもおすすめです。また、お寿司のサーモンや海老の味変としてもおすすめです。



しゃぶしゃぶしたお肉と麺をからませてまぜそば風に召し上がるのがおすすめです。だしと一緒に鍋に入れて風味とコクをプラス！

3 背徳だしに欠かせない

刻みにんにく

NEW

4 至高の〆！

ワシワシ麺

NEW



香り豊かで、スッキリとした美味しさのみじん切りにんにくです。濃厚豚スープだしにパンチを効かせたいときにぴったりです。



太くて噛み応えのある麺は、濃厚豚スープだしとよく絡み、〆として召し上がるのにぴったりです。

至高の背徳メシ アレンジ

至高の〆 背徳ラーメン



ワシワシ麺
豚肉
刻みにんにく
もやし
キャベツ

ワシワシ麺を濃厚豚スープだしでゆで、スープと共に茶碗に盛り付けます。キャベツ・もやしを心行くまで盛り付けるのがおすすめです。

背徳豚丼



豚肉
ご飯
ネギミックス
おたマヨ風
マヨネーズソース
焦がしにんにく
醤油だれ

茶碗にご飯を盛り、濃厚豚スープだしでしゃぶしゃぶした豚肉を上に乗せます。マヨのこってり感とだしの染みたご飯が絶品です。

背徳ませそば



ワシワシ麺
豚肉
キャベツ
玉子
税込+55円
焦がしにんにく
醤油だれ
ネギ
ミックス

濃厚豚スープだしで茹でたワシワシ麺と玉子（税込+55円）、焦がしにんにく醤油だれの相性が抜群です。

しゃぶ葉 冬のあったかグルメ 概要

■対象期間

2026年1月22日（木）～ 3月中旬

※販売期間は予定です。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

しゃぶ葉で“クラチやぶ”！

冬のあったか洋風しゃぶしゃぶが今年も登場！



濃厚クラムチャウダーだし

冬にぴったりなほどよい塩味が効いた、あさりが香るクラムチャウダーをイメージしたおだしです。濃厚な旨味をお楽しみいただけます。

殻付きあさり（+税込150円）をだしに加えてより本格的な味わいに！

濃厚クラムチャウダーだしのおすすめアレンジ

1 トマトチャウダー風



完熟トマトピューレ

柔らかな酸味を堪能いただけるトマトチャウダーに！味変にぴったりです。

2 チャウダースープ パスタ風



中華麺

ブラックペッパー

キャベツ

殻付きあさり

+税込150円

あさりのだしが効いたあっさりした味わいです。

3 チーズリゾット



ご飯 モツアレラチーズ しめじ

ネギミックス

ブラックペッパー

モツアレラチーズで
まろやかな味わいのめに！

〈厳選〉纖細な脂の甘みが味わえる「九州黒豚」&牛みすじ

九州黒豚



今フェアの厳選豚はやわらかい肉質で旨味溢れる九州黒豚を提供いたします。脂身が強く甘みのある豚肉は、シャキシャキ食感の「細笹ねぎ」を巻いて食べると絶品です。

九州黒豚



細笹ねぎ



※画像はすべてイメージです

一部価格改定について

昨今の経済状況による原材料価格をはじめとした各種コストの高騰を受け、以下食べ放題コースにおける価格を、**2026年1月22日（木）**より、全コース（※を除く）一律+100円（税込110円）の改定をいたします。引き続き企業努力を重ね、安全・安心で楽しめる食事体験をお客さまに提供してまいります。

何卒ご理解賜りますよう、よろしくお願ひ申し上げます。

※小学生料金・幼児無料は現行価格を維持いたします

※60歳以上のお客さまの値引きサービスは現行価格を維持いたします

※一部店舗で実施している60分2皿コース、厳選60分2皿コースは現行価格を維持いたします

※宴会コース・学生限定食べ放題コースも現行価格を維持いたします

しゃぶ葉情報

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

各種SNSアカウントはこちら▼

●しゃぶ葉 X URL : https://X.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ツ (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 2,992店 海外を含む 3,107店 (2025年12月31日現在)

【すかいらーくグループ しゃぶ葉】

店舗数 : 324店舗 (2025年12月31日現在)

本リースは、ステークホルダーの皆様に当社の商品・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。