2026年11月12日
株式会社すかいらーくレストランツ

報道関係各位

昨年約60万食販売！だしの辛さを自在にカスタム！
“ラムしゃぶ麻辣湯”フェア
驚きのコスパで、さらに本格具材が追加されて再登場！

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11月19日（木）より昨年大ヒットした、ラムしゃぶにぴったりな麻辣湯だしが楽しめる**“ラムしゃぶ麻辣湯”フェアがさらに充実した具材で復活いたします。**



詳細URL：https://www.skylark.co.jp/syabuyo/menu/fair_nov/
紹介動画URL：https://youtu.be/iElaqxJ6iDI

【 “ラムしゃぶ麻辣湯”フェア　おすすめのポイント 】

①【麻辣湯だしの辛さとしびれは自由にカスタム】薬味を加えて自分好みに調整！

「麻辣湯だし」は**最初はじんわりまろやかな“だし”**でご提供するため、辛い物が苦手な方やお子さまでも楽しめ、辛い物好きな方は**薬味コーナーの旨辛の「麻辣醤だれ」とシビ辛の「麻辣油」を追加**して自分好みの辛さにカスタム可能です。

②【新具材がパワーアップして登場】麻辣湯専門店でも人気の本格具材が食べ放題！

大人気の「紅白団子」「ブンモジャ」に加え、**「ハーブシュリンプ」「牛すじ麺」**など、専門店では追加トッピングとして選ばれることが多い人気具材が新登場。**20種類以上の野菜**とあわせて、心ゆくまでお楽しみいただけます。

③【平日ランチ、驚きの2,969円（税込）】コスパが嬉しい！しゃぶ葉のラムしゃぶ麻辣湯

昨年大ヒットの**ラムしゃぶ食べ放題・麻辣湯だしが復活。**本格具材が楽しめ、**リピートいただきやすい価格帯**です。

ラムしゃぶ麻辣湯フェア　概要

■ **対象期間**　2026年11月19日（木）～　1月中旬まで
※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**　ラムしゃぶ食べ放題 コース／ラムしゃぶ＆黒毛和牛食べ放題 コース
※対象コースは麻辣湯だしが無料でお選びいただけます



ラムしゃぶ食べ放題 コース

	大人	60歳以上	小学生	幼児
平日ランチ	2,699円（税込2,969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	3,299円（税込3,629円）			

土日祝は上記価格より＋200円（税込220円）
※一部の都心価格店舗では＋300円（税込330円）

本コースで楽しめるメニュー

ラム肉：赤城山麓豚／牛みすじ
紅白団子／ハーブシュリンプ
牛肉／豚バラ肉
鶏肉／豚ロース
つくね（ディナー限定）／握り寿司（ディナー限定）
＋
新鮮野菜／特製カレー／デザート／〆の麺類／たれ＆薬味BAR

※対象外コースでも「ハーブシュリンプ（2個）」＋税込150円、「紅白団子（2個）」＋税込110円でご注文いただけます
※「ラムしゃぶ＆黒毛和牛食べ放題 コース」は上記に加え、「黒毛和牛」も食べ放題でお楽しみいただけます

専門店でも人気！麻辣湯と相性抜群な“ラム肉”が限定復活！



ラム肉

旨味を逃がさないように店舗で塊肉を手切り。ラム肉は身体の組成に必要なタンパク質、鉄や亜鉛、ビタミンB12が豊富です。ヘルシーな「ラム肉」を「新鮮野菜」とあわせてお楽しみください。

《しゃぶ葉のラム肉へのこだわり》

ニュージーランド・オーストラリアのくせのない薄切りラムの優しい味わいは、野菜の甘みや食感・麻辣湯だしの包み込むような香りの全てがマリアージュすること間違いなしです。

＼「じんわりまろやか」から「ガツンとシビ辛」に味変できる！しゃぶ葉流“本格麻辣湯”／

マイルドからシビ辛まで、自分好みにアレンジできる“麻辣湯だし”復活！



麻辣湯だし

まろやかな鶏と豚の白湯スープをベースに、ほんの少しの花椒油がピリッとアクセントになった新だしです。お好みのアレンジがしやすくなっています。

《開発者のコメント》

麻（しびれ）と辣（からみ）を、しゃぶ葉ならではの工夫で幅広いお客様にお楽しみいただけるよう、絶妙な配合にしました。また、鶏・豚・八方だしにういきょうなどの香辛料で優しく包み込むような味と香りに仕立てています。しびれやからみが苦手なお客様にも是非お試しいただきたい一品です。締めにはさつまいもで作った春雨が相性抜群です。

ラムしゃぶ麻辣湯フェア　概要

お好みカスタマイズに欠かせない！しゃぶ葉オリジナルの“味変薬味”2種

味変薬味

追加すると“シビ辛”に味変ができる麻辣油（マーラーユ）・麻辣醤（マーラージャン）だれでお好みの味に調整することができます。追加いただくことで、より本格的な麻辣湯をお楽しみいただけます。



シビ辛！
麻辣油



旨辛！
麻辣醤だれ

「麻辣油」と「麻辣醤だれ」の追加で“シビ辛”にチェンジ！





追加でさらに本格風に！
ー薬膳風麻辣湯だしセットー
（＋税込165円）



《新登場》麻辣湯で人気の“ブンモジャ”や“紅白団子”も、しゃぶ葉なら食べ放題！

＼麻辣湯専門店で人気の海老や紅白団子も、
しゃぶ葉なら「ラムしゃぶコース」以上で食べ放題です／

ラムしゃぶコース以上で食べ放題

※その他のコースでも有料でご注文いただけます



ーハーブシュリンプ👆NEW！

ハーブを配合した専用飼料で育てられた、風味豊かなプリプリのバナメイエビ。麻辣湯だしに入れれば、海老の旨味で海鮮系麻辣湯に！



ー紅白団子

中の魚卵がプチっとはじける紅白団子は、入れるとお鍋が華やかになります。

ブッフェコーナーにて食べ放題



ー揚げ湯葉👆NEW！

だしをたっぷり吸わせて、絶妙な“じゅわサク食感”をお楽しみください



ー牛すじ麺👆NEW！

牛すじのような弾力とコシがあり、麻辣湯専門店でも人気の麺です。



ーさつまいも春雨

身体にも嬉しいヘルシーなさつまいも春雨は、だしがよく絡みます。



ーブンモジャ

ぷるもち食感が楽しい、麻辣湯によく合う人気の春雨です。



ー野菜3種

シャキッとみずみずしいチンゲン菜、季節の美味しさを添える旬の青菜、爽やかな風味で食べ応えある豆苗など野菜も充実しています。



ーきくらげ

痺れる旨辛スープに映え、癖になるコリコリ食感が美味しさを引き立てます。

麻辣湯だけではない、自由自在な「麻辣湯だし」のおすすめアレンジ3選



－麻辣湯クッパ風

ご飯　ヤングコーン　玉子　しめじ　豆苗

具材の旨味が溶けだした麻辣湯だしのコクに、玉子のまろやかさ、ヤングコーンや豆苗の食感と風味が重なり、優しい味わいのメアレンジとしてお楽しみいただけます。

※「玉子」は1個＋税込55円となります



－麻辣豆腐

豆腐　麻辣醤だれ　麻辣油　ネギミックス　たけのこ　ザーサイ

麻辣湯だしで豆腐、たけのこを茹でて麻辣醤だれと麻辣油、ザーサイ、ネギミックスで和えた一品。花椒のしびれる旨味が重なり、ご飯が進む一品です。



－エビニラまぜ麺

牛すじ麺　ハーブシュリンプ　麻辣醤だれ　麻辣油　ニラ　白胡麻

もちっとした牛すじ麺に、ぷりぷりのハーブシュリンプと香り高いニラを合わせ、ごまの風味をアクセントに。麻辣醤だれと麻辣油のピリ辛な味わいで、箸が止まらないまぜ麺です。

復活！〈厳選〉あっさりとした脂身ときめ細かな舌ざわりが特長の豚肉



赤城山麓豚

厳選した赤城山麓豚が季節限定で復活。群馬県産の裾野に広がる自然の中で育てられた、あっさりとした脂身ときめ細かな舌ざわりが特長の豚肉です。



※画像はすべてイメージです

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

その他各種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 3101店 海外を含む3228店　（2026年10月31日現在）

【すかいらーくグループ　しゃぶ葉】

店舗数　　：　337店舗　（2026年10月31日現在）

本リリースは、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。