



毎年、好評の“梅しゃぶ”に新味登場！ 鰹×梅×山椒、日本の伝統的な風味を重ねた 「山椒香る梅辛味だし」

－ 2019年3月7日(木)から2019年5月8日(水) しゃぶしゃぶ温野菜全店にて実施 －

コロワイドグループの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 根本寿一)が運営する「しゃぶしゃぶ温野菜」(全国357店舗 ※2019年2月1日時点)は、2019年3月7日(木)から2019年5月8日(水)までの期間で、「旬のクレソンを味わう紀州梅しゃぶ食べ放題」を全国のしゃぶしゃぶ温野菜で販売いたします。梅の風味が強い「紀州梅しゃぶだし」に加え、今年は、初登場となる酸味と辛味を楽しめる「山椒香る梅辛味だし」の2種類よりお選びいただけます。



梅しゃぶに新味登場！酸味×辛味のコラボ！初登場の「山椒香る梅辛味だし」



毎年、ファンの方から好評をいただいている人気の「紀州梅しゃぶ」に加え、今年は新たに「山椒香る梅辛味だし」が登場。新メニューの「山椒香る梅辛味だし」は山椒・唐辛子で辛味を加えて梅しゃぶをアレンジ。鰹と梅、さらに山椒の香りを上乘せすることで、日本の伝統的な風味を重ね合わせました。その風味を邪魔しないさっぱりとした辛さになるよう赤唐辛子を調整。酸味と辛味そして鰹の旨み、3つの和の風味を味わえます。どちらのおだしも梅の風味をより強く感じたい方は、お鍋と一緒に提供される「梅山椒」を手元で足していただくことで、より梅感をお楽しみいただけます。

今年は定番の「紀州梅しゃぶ」の隠し味に蜂蜜を加え、甘さと旨みを引き立てました。さらに、より梅を濃く感じて頂けるよう、鰹と相性の良い、和歌山県産の紀州南高梅の赤梅を使用。2種類の梅しゃぶからお好みのおだしを選んでお楽しみください。

人気の「たんしゃぶ」と一緒にお楽しみいただけるコースもご用意しております。

梅しゃぶを最後まで味わい尽くすオススメの食べ方



旬のクレソン

アメリカの医療研究機関に「栄養素密度の高い野菜」として選ばれているクレソンは“スーパーベジタブル”とも言われて、健康にも良いとされるお野菜です。旬は3月から5月にかけてと、味わうならばまさに今。さわやかな香りと、淡い辛味が特徴で、さつとしゃぶしゃぶすれば、独特の甘みと香りをお楽しみ頂けます。

梅たぬきうどん

メは、さっぱりとした「梅しゃぶだし」にぴったりのおうどんです。天かすと小葱を加えればたぬきうどんに。お肉やお野菜の旨みがたっぷり染み出したおだしと共にぜひ最後までお召し上がりください。

商品概要

「旬のクレソンを味わう紀州梅しゃぶ 食べ放題」

■価格

- ・厳選牛とアンデス高原豚 お1人様 3,280円
 - ・たんしゃぶと北海道つや姫豚 お1人様 3,680円
- ＝お子様割・シニア割＝
小学生未満無料 / 小学1～3年生 1,000円引き
小学4～6年生・65歳以上 500円引き

■内容

- 【鍋だし】「紀州梅しゃぶだし」または「山椒香る梅辛味だし」から1つ。さらにもう1つおだし、または特選鍋が選べます。
 - 【お肉】 アンデス高原豚カルビ/ロース・厳選牛カルビ/肩ロース・旨み牛・牛もつ・鶏もも・竹筒鶏つみれ (3,680円コースなら、たんしゃぶ・北海道つや姫豚カルビ/ロースも食べ放題)
 - 【限定野菜】クレソンとレタス盛り
 - 【薬味】 梅山椒
 - 【メ物】 梅たぬきうどん
- 国産野菜・おつまみ・お鍋のお楽しみなどこだわりメニュー
60種類以上が食べ放題！ デザート1品付き

「旬のクレソンを味わう紀州梅しゃぶ セット」

- 価格 お1人様 2,700円

■内容

- 【鍋だし】「紀州梅しゃぶだし」または「山椒香る梅辛味だし」から1つ。さらにもう1つおだし、または特選鍋が選べます。
- 【前菜】 選べる前菜 1品付き
- 【お肉】 アンデス高原豚カルビ/ロース 厳選牛カルビ 各1皿
- 【野菜】 国産野菜 クレソン おかわり自由
- 【鍋のメ・デザート】 セット専用価格 各100円

※価格は全て税抜表示です。 ※写真はイメージです。



コロナドグループ

【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)