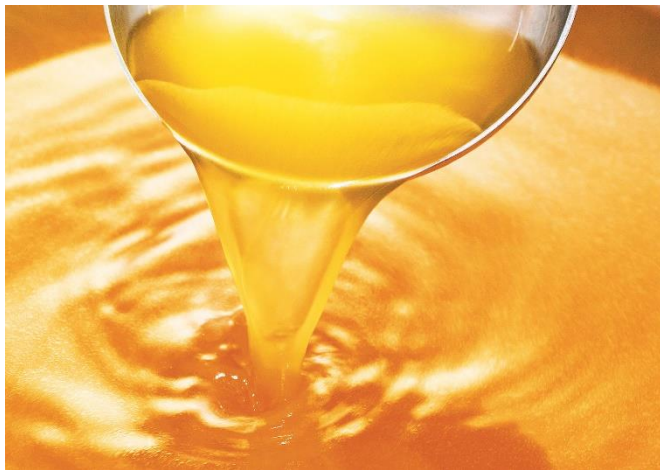


霜降りがとろける味わいの“幻の金華豚”を ほのかに甘い“黄金だし”で食べる 「金華豚しゃぶしゃぶ」

2023年3月23日（木）より期間限定で販売

コロワイドグループの株式会社レインズインターナショナルが展開する「しゃぶしゃぶ温野菜」（以下、温野菜）では、2023年3月23日（木）より、市場でほとんど出回っていない“幻の金華豚”をほんのり甘い“黄金だし”で食べる「金華豚しゃぶしゃぶ」を期間限定で販売します。



■黄金だしで味わう金華豚のしゃぶしゃぶ食べ放題 3,980円（税込 4,378円）

平田牧場“幻の金華豚”×温野菜の黄金色に輝く“黄金だし”

温野菜では、最高に“美味しい肉”を最高に“美味しいだし”でお届けしたいという思いから、平田牧場“幻の金華豚”を黄金色に輝くだしで食べる「金華豚しゃぶしゃぶ」を販売します。

金華豚は一般豚と比べると小柄で肉量が少ないため、市場にほとんど出回っていないことから“幻の豚”と呼ばれています。肉質は絹のようにきめ細かく上品な甘みと霜降りのとろける味わいが特徴です。

金華豚の味わいを最大限引き立てる専用の「黄金だし」は、鶏骨・香味野菜を炊き上げ、淡口醤油や金華豚の旨味を加え肉との調和性を取ることで、奥行きがありコク深い甘さの黄金色に輝くだしに仕上げました。

肉を厚くスライスすることで肉の旨味を存分に感じられ、脂の融点が低いため脂がだしに溶け出し濃厚なしゃぶしゃぶを楽しめます。



■金華豚×黄金だし

【金華豚を育てる平田牧場】

日本の米育ち 平田牧場金華豚は、持続可能な取り組みで育てるサステイナブルポーク。

平田牧場では、長年取り組んでいる食料自給力向上と食味UPを同時に実現する「飼料用米プロジェクト」を中心に、子どもたちの未来と、持続可能な社会の実現に向け、昔ながらの畜・農が連携する自然な方法で農地の保全と資源の循環を推し進めています。



黄金だしを彩るサイドメニュー

期間限定の旬野菜を用意しました。「アスパラガス」は、金華豚で巻いて食べると風味と食感のハーモニーを楽しめます。「たけのこ」は、だしが染みこむことでジューシーに。「三陸産わかめ」は、乾燥わかめと比べ磯の香りが強く、大判のためしっかりとした食感です。

〆は中華麺がおすすめ。金華豚のコクや野菜の旨味がたっぷり出ただしでつくるラーメンは絶品です。デザートは桜の花びらの塩漬けがアイスに練り込まれた「さくらアイス」。春の香りを感じられます。



■金華豚×アスパラ



■上) 三陸産わかめ
中) アスパラガス
下) たけのこ



■さくらアイス

【食べ放題だけではなく、一人で気軽に楽しめる食べきりセットメニューも】

金華豚のしゃぶしゃぶ御膳 1,980円 (税込2,178円)	黄金だしで味わう金華豚のしゃぶしゃぶ食べ放題 3,980円 (税込4,378円)
 <p>金華豚など肉3皿、こだわりの野菜、おつまみ、〆ものがセットになった食べきりメニュー</p>	 <p>金華豚や厳選牛など13種の肉、こだわりの野菜、おつまみなど60種以上が食べ放題</p>

しゃぶしゃぶ温野菜とは

株式会社レイズインターナショナル（代表取締役社長：澄川浩太）が運営するしゃぶしゃぶ温野菜は、2000年3月東京・経堂にオープン。黒毛和牛をはじめ厳選した肉と新鮮な野菜がこだわりのだしで楽しめるお店として幅広い世代に受け入れられ、現在では国内にとどまらず海外にも展開するブランドへと成長いたしました。

- ・公式サイト：<https://www.onyasai.com/>
- ・Instagram：https://www.instagram.com/onyasai_official/
- ・Twitter：https://twitter.com/On_Yasai
- ・Tiktok：https://www.tiktok.com/@onyasai_official



===== 【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13F

広報担当 安田・増田 E-mail：pr@reins.co.jp TEL：045-224-7200 FAX：045-224-7201