

“唐辛子×青唐辛子×花椒”を使用した超発汗鍋 ブートジョロキアを使用した“激辛追いペースト”で限界に挑戦 『旨辛もつ鍋』 7月27日より販売

食べ放題+ビール飲み放題で4,000円！キャンペーンも実施

コロナグループの株式会社レイ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、期間限定の夏鍋として「旨辛もつ鍋」、「塩レモン鍋」を2023年7月27日（木）より販売します。



■旨辛もつ鍋食べ放題 3,580円（税込3,938円）



暑い夏こそ無性に食べたくなる“辛グルメ”。唐辛子などのスパイスは発汗作用があり、暑さで上がった体温を下げると言われてしています。激辛料理で汗をかき、肉をたくさん食べるスタミナ“夏鍋”として「旨辛もつ鍋」をご用意しました。

コク深い味噌をベースに魚介スープを加え、唐辛子・青唐辛子・花椒を加えたぴりっと爽やかなシビ辛の旨みだし。ぷりぷりの「牛もつ」と合わせるとホルモンの脂の甘さが際立ち、思わず箸が止まりません。「牛しゃぶ」と合わせたり、激辛のだしをしみ込ませた「おし豆腐」と合わせるのもオススメ。ビールとの相性も抜群です。メは中華麺を入れた「旨辛ラーメン」をどうぞ。

ハバネロとジョロキアを使用した「追い辛ペースト」で激辛の限界に挑戦



ハバネロとジョロキアを使用した激辛ペーストはお替り自由。辛党のあなたも満足すること間違い無し。心地の良い汗をかいた後は、季節限定デザート「ライチシャーベット」でさっぱりとクールダウンするのがオススメです。

平日限定！旨辛もつ鍋食べ放題×生ビール飲み放題で4,000円！

- 概要 : 夏鍋(旨辛もつ鍋or塩レモン鍋)食べ放題に生ビール飲み放題がついて4,000円（税込4,400円）
専用ホームページに掲載されているクーポンQRを従業員に提示
URL : https://www.onyasai.com/lp/202307_natsu_ow_pr/ ※7/27より閲覧可能
- 期間 : ①2023年7月27日から8月10日の平日限定 ②2023年8月17日から8月31日の平日限定
- 利用条件 : ※90分ラストオーダー120分制
※土日祝日、お盆期間8月11日～8月16日は利用不可
※他のクーポン券、優待サービスとの併用不可
詳細は専用ページよりご確認ください

生レモン×鶏だしスープが、鍋なのに超爽やか。ぷるぷるジュレの「塩レモン鍋」



まるで宝石のような、ぷるぷるコラーゲンが特徴のレモンジュレ。熱を加えると溶けてだしへと変化します。コクのある鶏をベースに瀬戸内レモン果汁を効かせており、爽やかな香りと酸味を感じられます。だしに浮かせた生レモンは皮をむいているため、長時間煮込んでも苦みが出ません。

だしには徳島県産の塩を使用しており、まろやかでうまみのある塩味がアクセント。イペリコ豚をくぐらせると、レモンの酸味が脂の甘みを引き立てさっぱりとした味わいを楽しめます。

■塩レモン鍋食べ放題 3,580円（税込3,938円）

【商品概要】

夏鍋食べ放題コース 3,580円（税込3,938円）

- ・期間限定の鍋（旨辛もつ鍋or塩レモン鍋）と、好きなおだしもう1種 ※期間限定のだし2種でも可
- ・イペリコ豚しゃぶや厳選牛ロースなど11種の肉、こだわりの野菜や季節の野菜、おつまみなど60種以上が食べ放題
- ・ライチシャーベットなど、お一人様につき1品デザートが選べます

熱中症&夏バテ予防のおすすめは“しゃぶしゃぶ”

今年は10年に一度と言われるほどの猛暑。熱中症と夏バテの対策とおすすめの食事を、専門家である服部益治（はっとりますじ）医師に聞きました。



2023年の夏は、過去最悪の熱中症と夏バテが発症する可能性が高いと予想されます。コロナ禍による自宅自粛などの運動不足が影響し、筋肉量の低下しているからです。

身体の60%は液体（体液）で、その約半分は筋肉細胞内にあるので、筋肉はまさに“体液の貯蔵庫”。筋肉量が減少すると体内の水分量が大きく低下し、水分不足になりがちな身体になり、結果熱中症を引き起こす確率が高くなります。

筋肉細胞を増やすためには、生活習慣や食事がポイント。身体をつくる上で大切なのは「タンパク質」と「野菜」。栄養のある食材を選び、しっかりと肉や野菜を摂取し、筋肉量を上げる食事づくりをしていきましょう。

こまめな水分補給や日光の当たりすぎを避けるなど様々な夏バテ予防はありますが、まずは資本となる身体づくりを食事や生活習慣からしっかり行うことが大切です。

また、第二の脳と言われる腸などを含む、内臓器官にも気を配る必要があります。内臓への意識を怠ると血行が悪くなり、だるさ・むくみ・肩こり・胃腸が弱って食欲不振になり、夏バテを引き起こす可能性があります。その対策として定期的に発汗し“暑熱純化（しょねつじゅんか）”することがポイント。暑熱純化とは身体が暑さに慣れることです。発汗する習慣をつくることで、内臓冷えの対策や夏バテになりにくい身体になっていきます。

暑い夏こそ「しゃぶしゃぶ」がオススメです。肉や野菜を効率良く摂取できるので、身体づくりで重要なタンパク質やビタミンをしっかりとれます。また、だしに肉や野菜をくぐらせて食べることで余分な脂肪をカットしてくれます。しゃぶしゃぶで発汗することで暑熱純化のサポートになり、冷えがちな身体を一度リセットしてくれる効果があります。

服部益治先生プロフィール

医療福祉センターさくら院長を務めながら、兵庫医科大学病院の小児科の医師および非常勤講師として診療や指導にあたる。その他、次世代を託す子どもたちに心豊かに育ってもらうために講演や執筆、プロジェクトへの参画を通じて活躍。

肩書き

- ・医療福祉センターさくら院長・兵庫医科大学病院 医師・日本小児科学会専門医
- ・日本腎臓学会専門医・日本夜尿症学会評議員

専門分野

一般小児科、小児保健、腎臓病、夜尿症、川崎病、膠原病、予防接種、傷害予防など

資格

日本小児科学会 小児科専門医・指導医、日本腎臓学会 指導医