

【しゃぶしゃぶ温野菜】
夏限定の食べ放題メニューが10%OFF！
「極みとろろ」で楽しむ
『夏野菜と厳選五種の旨みだし 山形恵み豚しゃぶ』

10%OFF有効期間：2025年7月16日(水)～8月8日(金)

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では、2025年7月16日(水)から8月8日(金)まで、しゃぶしゃぶ温野菜公式アプリ会員限定で「山形恵み豚しゃぶ 食べ放題10%OFFクーポン」をご用意いたします。



暑い季節にもさらりと食べやすく、栄養も満点な“しゃぶしゃぶ”は、夏の集まりやご家族の食卓にもぴったり。夏限定の『夏野菜と厳選五種の旨みだし 山形恵み豚しゃぶ』では、温野菜で一番人気の「三代目極みだし」をとろろに混ぜた「極みとろろ」を“つけだれ”として、しゃぶしゃぶをお楽しみいただけます。「山形恵み豚」の他、旬の野菜「冬瓜」「モロヘイヤ」などのこだわり素材に、だしの奥深い旨みと涼やかな味わいを掛け合わせた、夏ならではのしゃぶしゃぶをぜひご堪能ください。

『山形恵み豚しゃぶ 食べ放題』 10%OFFクーポン概要

有効期間：2025年7月16日(水)～8月8日(金)

利用条件

- ※『夏野菜と厳選五種の旨みだし 山形恵み豚しゃぶ 食べ放題コース』ご注文の方限定のクーポンです。
- ※しゃぶしゃぶ温野菜公式アプリ会員限定のクーポンとなります。お会計時にアプリのクーポン画面をご提示ください。※その他クーポン券・優待サービスとの併用はできません。ただし、併用可の記載のあるクーポンは除きます。
- ※クーポンのご利用条件詳細は、しゃぶしゃぶ温野菜公式アプリのクーポン画面をご確認ください。

『山形恵み豚しゃぶ 食べ放題』 商品概要

- 商品名：夏野菜と厳選五種の旨みだし 山形恵み豚しゃぶ
- 販売開始日：2025年7月16日(水)より開始
- 価格：食べ放題／税込4,378円～
※小学生未満無料、小学生は半額、60歳以上は500円引き
※120分制(90分ラストオーダー)

▼詳しくはこちら

https://www.onyasai.com/lp/202507_yamagatabuta/?utm_source=release&utm_medium=release&utm_campaign=202507_yamagatabuta

夏野菜と厳選五種の旨みだし 山形恵み豚しゃぶ

山形恵み豚しゃぶ 食べ放題コース

120分
ラストオーダー
90分

3,980円
(税込4,378円)

黒毛和牛、
食べ放題
¥5,180円
(税込5,698円)

霜降り黒毛和牛、
食べ放題
¥6,680円
(税込7,348円)

全コース共通

小学生未満	小学生	60歳以上
無料	半額	500円以上

柔らかくきめ細やかで
旨みあふれる繊細な味わい



山形恵み豚

通年よりも産肉日数が長く、豊かな自然と雪解けのやさしい水に育まれた純粋な恵み。きめ細やかでしまりのある肉質で、ジューシーな旨みと豊かな脂が特長です。

厳選五種の旨みだし

鶏と香味野菜で煮いた風味豊かなチキンブイヨンに、ポーク・昆布・サバ・干しホタテの旨みを加えたおだし。旨みあふれる和だしが素材の味を引き立てます。

素材の旨みが絡みあう
風味豊かな和だし



冬瓜

モロヘイヤ

じっくり煮込むことでおだしを吸い、柔らかな食感が美味しいお野菜。※季節野菜は食べ放題全コースでお召し上がりいただけます。

本コース限定

極みとろろ

「三代目極みだし」を合わせたとろろをつけだれとしてお楽しみください。

わさび

お肉と一緒に食べることですっぱりとお召し上がりいただけます。

こだわりの和だしで味わうとろろごはん

ごはんにごはんとお肉と野菜の旨みが絡みあうお召し上がりください。

期間限定デザート

フローズンスモア

炙りマッシュマロとタチキーンクリームアイスの個性派デザート。ふんわりとろろがタネになる♪

■柔らかくきめ細やかで、繊細な旨みが豊かな「山形恵み豚」
四季折々の豊かな自然と雪解けのやさしい水質に恵まれた「山形恵み豚」。きめこまやかでしまりのある肉質とジューシーな甘みと豊かな脂が特長です。

■素材の味が引き立ち旨みが凝縮する自慢の和だし

チキンブイヨンに豚肉から抽出したポークスープをあわせて、昆布エキス、サバエキス、貝風味の旨みスープなど食材を引き立てる旨み際立つ和だしでお召し上がりください。

■夏にぴったりの季節野菜

クセがなくトロネバ食感を楽しめるモロヘイヤ、みずみずしくてクセのないさっぱりとした味わいにだしがしっかり染み込みジューシーな味わいの冬瓜の2種をご用意しています。

■新提案！「三代目極みだし」を使用した「極みとろろ」をしゃぶしゃぶの「つけだれ」として楽しむ

温野菜で一番人気の「三代目極みだし」をとろろに混ぜた「極みとろろ」を「つけだれ」として、しゃぶしゃぶしたお肉を楽しむのがオススメ。わさびを入れて味変したり、ごはんにかけて「極みとろろごはん」にしても美味しくいただけます。



▼詳しくはこちら

https://www.onyasai.com/lp/202507_yamagatabuta/?utm_source=release&utm_medium=release&utm_campaign=202507_yamagatabuta

しゃぶしゃぶ温野菜は創業25周年



しゃぶしゃぶ温野菜は2000年3月、それまでの「値段が高い」「敷居が高い」といったイメージをくつがえし、気軽にしゃぶしゃぶを楽しめるお店として東京・経堂にオープン、現在は国内外に約240店舗を展開しております。

上質なお肉はもちろん、こだわりの国産野菜をはじめとする豊富なメニューが幅広い世代に受け入れられ、しゃぶしゃぶのみならず「すき焼き」「黒毛和牛」など、1回のお食事で日本の食の魅力を存分に味わえるため、訪日外国人のお客様にも数多くご利用いただいております。

▶25周年特設サイトはこちら https://www.onyasai.com/lp/202504_25th_anniversary/?utm_source=hp&utm_medium=hp-banner&utm_campaign=202504_25th_CP

夏でも鍋が止まらない！温野菜の意外な事実

✓ “夏鍋”が約1ヶ月で10万食、過去最高ペースで推移

しゃぶしゃぶ温野菜では、**夏鍋第一弾**として期間限定販売している「旨辛 麻辣湯（マラータン）しゃぶ」と「鶏清湯 葱たんしゃぶ」の2商品が、販売開始から約1ヶ月で合計10万食を突破し、過去最高ペースで推移しています。

夏鍋第二弾として「夏野菜と厳選五種の旨みだし 山形恵み豚しゃぶ」を2025年7月16日（水）より期間限定で展開します。人気の“夏鍋”をぜひお召し上がりください。

✓ 夏でも温野菜の“鍋”は冬期比8割の売上を維持

鍋料理は一般的に冬の定番と思われがちですが、温野菜では夏期でも冬期と比べて約8割の売上を維持しており、季節を問わず多くのお客様にご利用いただいております。

こうした背景の中で展開している夏鍋シリーズも好調で、“暑い時期にも美味しく楽しめるしゃぶしゃぶ”としてお客様にお楽しみいただいております。

▼夏鍋第一弾



販売期間：2025年5月21日(水)～7月15日(火)

※販売期間は予告なく変更する場合がございます

▼夏鍋第二弾



販売期間：2025年7月16日(水)～9月2日(火)

※販売期間は予告なく変更する場合がございます

【会社概要】

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

しゃぶしゃぶ温野菜、牛角、居酒屋 土間土間、とんかつ神楽坂さくら等の飲食店を展開

＜試食会・取材・掲載に関するお問い合わせ＞

レイズインターナショナル 広報室 一柳 Tell: 045-224-7200 Mail: pr@reins.co.jp
PR事務局 宇野・中野・小泉 Tell: 070-6982-5041(宇野) Mail: reins@allnight-p.com