

中高生の食べ放題が「半額」に！ 夏休みの思い出に、家族でごちそう時間を。

～しゃぶしゃぶ温野菜『ご家族応援キャンペーン』開催～

夏休みは学生が主役！ 中高生食べ放題が平日半額 & 土日祝500円OFF！

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22日(火)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「ご家族応援キャンペーン」を実施いたします。本キャンペーンでは、中高生を対象に「食べ放題コース」を**平日は半額・土日祝は500円引き**の特別価格でご提供いたします。

夏休みの家族の外出シーンをもっと楽しく、お得に。暑い季節にもさらりと食べやすく、栄養満点の“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です。部活や塾帰り、家族での団らんに、ぜひ温野菜でしゃぶしゃぶを囲みながら、ご家族みんなで“おいしい夏の思い出”をお過ごしください。

『ご家族応援キャンペーン』概要

有効期間：2025/7/22(火)～2025/08/8(金)

利用条件

※『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です。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。

※通常料金でのご利用1名様につき、1名様（中学生・高校生・15歳～18歳）が割引となります。
※本キャンペーンのご利用時は、年齢確認のため身分証のご提示をお願いいたします。

▼詳しくはこちら

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

【期間限定】夏野菜と厳選五種の旨みだし 山形恵み豚しゃぶ

温野菜では、2025年7月16日（水）より期間限定で『夏野菜と厳選五種の旨みだし 山形恵み豚しゃぶ』の新メニューを販売しています。旬の野菜などのこだわり素材に、だしの奥深い旨みと、ひんやり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円引

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

通常よりも肥育日数が長く、豊かな自然と雪解けのやさしい水に育まれた純粋な肉質で、ジューシーな甘みと豊かな脂が特徴です。

厳選五種の旨みだし

鶏と香味野菜で炊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。旨みが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 じっくり煮込むことでおだしに優しい、柔らかな食感が特徴的。夏の野菜として、おだしに合う。トロネバ食感が楽しめます。

※季節野菜は食べ放題コースで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

ごはんにとろろとお肉と野菜の旨みが絡みあうおだしをかけてご堪能ください。

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た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さっぱりとお召し上がりいただけます。



期間限定デザート
フロゼンスモア
炙りマシュマロとタキーンとクリームアイスの個性派デザート！ふわふわがタネになる♪

■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」。きめ細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、昆布エキス、サバエキス、貝風味の旨みスープなど“5種の旨み”を加えました。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」と、みずみずしくて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へと変化する「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」と言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（マールータン）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ています。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



※ご好評につき「旨辛 麻辣湯しゃぶ」は販売期間を2025年9月2日までに延長しました。

▼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】

株式会社レイン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



取材・掲載に関するお問い合わせ

株式会社レインズインターナショナル

広報担当 一柳 E-mail: pr@reins.co.jp TEL: 045-224-7200