

# 8月31日は“やさいの日”！ 野菜を食べて“831円おトク”に

～夏休み最後の思い出に、家族でごちそう時間を～

期間限定：2025年8月25日(月)～8月31日(日)

コロナイド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では、2025年8月25日(月)から8月31日(日)まで、しゃぶしゃぶ温野菜公式アプリ会員限定で「野菜の日キャンペーン」を実施いたします。本キャンペーンでは、**お会計金額の合計から「831円引き」**となります。



※写真はイメージです



「やさいの日」は、1983年に全国青果物商業協同組合連合会などが制定した記念日で、野菜の大切さを広めることを目的としています。しゃぶしゃぶ温野菜では、全16種の国産野菜を中心にバリエーション豊かな食べ放題メニューをご提供しており、“野菜をもっと楽しく、おいしく”召し上がっていただけるお店として、多くのお客様にご利用いただいております。今回のキャンペーンは、そんな「やさいの日」に合わせて「831(やさい)円引き」となる企画によって、お得に楽しみながら、改めて野菜の魅力を感じていただきたいという思いを込めています。

## 『野菜の日キャンペーン』概要

期間限定 \ 期間中何度でもOK /  
2025/8/25(月)～2025/8/31(日)

### 利用条件

※しゃぶしゃぶ温野菜公式アプリの「クーポン画面」をご提示ください。※食べ放題コースを2名様以上でご注文・値引き前のご飲食代金が税込5,500円以上でご利用いただけます。※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、各種年齢割(小学生未満無料・小学生半額・60歳以上税込500円引き)との併用は可能です。※事前予約の食べ飲み放題コース・一部店舗で販売しておりますランチ特別価格メニューは割引対象外です。



※写真はイメージです  
実施期間：2025年8月25日(月)～8月31日(日) ※実施期間は予告なく変更する場合がございます

▼詳しくはこちら

[https://www.onyasai.com/lp/202508\\_yasai\\_cp/?utm\\_source=release&utm\\_medium=release&utm\\_campaign=202508yasai\\_cp](https://www.onyasai.com/lp/202508_yasai_cp/?utm_source=release&utm_medium=release&utm_campaign=202508yasai_cp)

# 【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)から9月2日までの期間限定で『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)

期間限定黒毛和牛、  
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円別途

素材の旨みが絡みあう  
風味豊かな和だし

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・平しほタラの旨みを加えた和だし。旨みあふれる和だしが素材の味を引き立てます

季節野菜

冬瓜  
じつくり煮込むことでおだしを繊細な食感が美味しいお野菜。タセがなく、トロネバ食感が楽しめます

モロヘイヤ  
栄養豊富な夏野菜。タセがなく、トロネバ食感が楽しめます

※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と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

フローズンスモア  
炙りマッシュマロとタタキチーズクリームアイスの相性抜群！ふわが甘がタセになる♪

こだわりの和だしで味わうとろろごはん  
ごはんに極みとろろとお肉と野菜の旨みが絡みあふれる和だしをかけてご堪能ください

山形恵み豚  
産地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旨みと豊かな脂が特徴です

柔らかくきめ細やかで、旨みあふれる繊細な味わい

**「山形恵み豚しゃぶ」は、現在大変好評につき、現在在庫が少ない状況です。店舗によっては、終了日前に販売終了となる場合がございますので、ご来店の際は店舗までお問合せください。**

## ■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](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](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



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

※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

※ご好評につき「山形恵み豚しゃぶ」は店舗によっては終了日前に販売終了となる場合がございますので、ご来店の際は店舗までお問合せください。

#### 【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](mailto:pr@reins.co.jp) TEL: 045-224-7200