

しゃぶしゃぶ 温野菜

「ふぐしゃぶ」 帰ってきた！ 冬は“ふぐ×かに”で贅沢しゃぶ。

今夏に大反響を呼んだ北海道産の真ふぐが、満を持して再登場！

2025年11月12日（水）より「ふぐしゃぶ」「ふぐ&かにセット」を販売開始

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」は、2025年11月12日（水）より期間限定で、「ふぐしゃぶ」と「ふぐ&かにセット」を販売いたします。



本商品は、北海道産の真ふぐを使用し、淡泊ながら旨みが濃い上品な味わいが特長です。今夏に温野菜として初めて「ふぐしゃぶ」を販売した際には、想定の2倍以上の販売数を記録しました。今回は、より季節感と贅沢感を楽しんでいただけるよう、新たに「ふぐかにセット」もラインアップ。
ご家族やご友人との冬の団らんにぴったりな“ひとときの贅沢”をご提供します。

商品概要：ふぐしゃぶ

■販売期間：2025年11月12日(水)～2026年3月10日(火)

■商品情報：

- ①ふぐしゃぶ（北海道産 真ふぐ）：1人前 1,000円（税込1,100円）
②ふぐかにセット：1皿 2,400円（税込2,640円）

- ・「ふぐしゃぶ(北海道産 真ふぐ)」1皿
・「かにしゃぶ(ずわい蟹)」4本



■ ふぐしゃぶ（北海道産 真ふぐ）のご紹介

淡泊ながらも上品な旨みを持つ北海道産の真ふぐを、丁寧にしゃぶしゃぶ。『ふぐ』ならではの弾むような食感と、じんわり広がる甘みが口いっぱいに広がります。薬味には、『小口ねぎ』と『もみじおろし』をご用意。香りと辛みがふぐの旨みを引き立てます。一皿1,000円で、気軽に味わえる“冬の小さなご褒美”。お近くの温野菜で、ほんのひとときの贅沢をお楽しみください。

■ ふぐしゃぶ（北海道産 真ふぐ）

1人前 1,000円（税込1,100円）



■ かにしゃぶ（ずわい蟹）もオススメ！

厳選したずわい蟹を、贅沢にしゃぶしゃぶで。湯にくぐらせた瞬間、身がほぐれ、透き通るような白身から濃厚な甘みが広がります。おだしが蟹の旨みをやさしく包み込み、口の中であろけるような至福の味わいに。一本ずつ丁寧に味わいたくなる、冬ならではの贅沢。まさに“特別な日”にふさわしい一皿です。

セットのご注文がお得！

- ・4本セット 通常価格：税込1,760円→特別価格：1,650円
- ・10本セット 通常価格：税込4,400円→特別価格：3,850円
- ・20本セット 通常価格：税込8,800円→特別価格：7,700円



かにしゃぶ（ずわい蟹）
2本 800円（税込880円）



かにしゃぶ（ずわい蟹）
20本 7,000円（税込7,700円）



「ふぐ」も「かに」も、どちらも食べたい冬に。

上品な味わいを気軽に楽しめる
“冬のごちそうセット”です。

■ ふぐかにセット
1皿 2,400円
（税込2,640円）



【期間限定】極み鴨しゃぶのご紹介

この秋冬は“鴨づくし”。
焦がし玉ねぎ香る“大人の鴨すき焼き”が新登場！
～今年は「しゃぶしゃぶ」と「すき焼き」のダブル鴨鍋～

昨秋16万食を販売した「九条ねぎと味わう 鴨しゃぶ」に加え、
新作「特製だしで楽しむ 鴨すき」で、秋だけの至福体験を。



温野菜では、秋の訪れとともに10年以上「鴨しゃぶ」をご提供してきました。今年は2025年9月3日（水）より期間限定で、昨秋約16万食を販売した『九条ねぎと楽しむ 鴨しゃぶ』に加え、新作『特製だしで楽しむ 鴨すき』を販売。『鴨すき』は、“たまり醤油と黒糖のすき焼きだし”に鴨肉の旨みと香ばしい焦がし玉ねぎを溶け込ませ、お好みで卵に黒煎り七味を加えることで、風味豊かな大人の味わいとなります。

こだわりのおだしや季節野菜、薬味とともに、しゃぶしゃぶとすき焼きの両方で鴨を楽しめる、温野菜ならではの“秋の鴨三昧”で心も体も温まるひとときをお届けします。

商品概要

- 商品名 : 特製だしで楽しむ 鴨すき／九条ねぎと楽しむ 鴨しゃぶ
- 販売開始日 : 2025年9月3日（水）～
- 食べ放題 : 4,378円（税込）～ ※120分制（90分ラストオーダー）
※小学生未満無料、小学生は半額、60歳以上は500円引き

▼詳しくはこちら

https://www.onyasai.com/lp/2025autumn_kamo/?utm_source=release&utm_medium=release&utm_campaign=202509_kamo_cp



選べるおだし① ～特製だしで楽しむ「鴨すき」～

- ・ だし：「特製鴨すきだし」黒糖とたまり醤油を使用した「すき焼きだし」に、
焦がし玉ねぎで旨味と甘味を加え、さらに**鴨脂を入れることでコク深く**仕上げました。
- ・ 薬味：溶いた卵に「**黒煎り七味**」を加えることで、ピリツと効いた山椒がアクセントの大人な味変を。
- ・ 野菜：季節限定の「**春菊**」は、“香り”と“ほろ苦さ”がクセになる美味しさです。
他にも、「**肉厚椎茸**」「**味えのき**」「**完熟舞茸**」など、**すき焼きと相性の良い国産野菜**を豊富に取り揃えています。
- ・ ♪：鴨肉の脂と旨み、野菜から出た甘みがたっぷりのおだしで煮込んだ「**鴨すきうどん**」がおすすめ。



選べるおだし② ～九条ねぎと味わう「鴨しゃぶ」～

- ・ だし：**鴨しゃぶのために生まれた「初代極みだし」**は、手火山式本枯節、鰹、昆布、
椎茸と2種の魚介だしを合わせた深みのある味わいです。
- ・ 薬味：「**柚子胡椒**」の柚子の爽やかな香りと唐辛子のピリツとした辛味が旨みを引き立てます。
- ・ 野菜：季節限定の「**旬の葱盛り**」は、おだしの味が絡みやすい「しゃぶしゃぶ専用カット」の
九条ねぎと洒落ねぎを使用しているため、お肉で巻いて食べると美味しくお召し上がりいただけます。
- ・ ♪：鴨肉の旨みがたっぷり染み出たおだしには、平手打ちの麺「**きしめん**」がおすすめで。



鴨しゃぶ

濃厚な旨味の上質な
鴨しゃぶを温野菜なら
では2種のおだしでお
召し上がりください。



林檎の クレマカタラーナ

りんごを加えたカタラーナ
は、キャラメリゼにした表
面でパリッとした食感もお
楽しみいただけます。



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、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。

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、おかげさまで創業25周年を迎えました。
これまでご愛顧いただいたすべてのお客様に、心より感謝申し上げます。

「おいしさ」と「心地よいひととき」をお届けするために、
私たちは常に“おもてなしの心”を大切にしてきました。
これからもその想いを忘れず、お客様に寄り添いながら、
より良いしゃぶしゃぶ体験をご提供できるよう努めてまいります。
25周年を機に、だしやメニューを一新した今回のリニューアルは、
温野菜の次なるステージの第一歩です。
今後とも変わらぬご愛顧のほど、よろしくお願いいたします。

▼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

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(<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12F

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