

しゃぶしゃぶ 温野菜

初春限定の紅白二彩鍋

毎年好評の「梅たんしゃぶ」と新作「鶏白湯しゃぶ」が
期間限定で登場

～華やかな紅白仕立てで、「さっぱり×コクうま」の対照的な味わい～

2026年1月21日(水)より「梅たんしゃぶ」「鶏白湯しゃぶ」の2商品を期間限定で販売

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、2026年1月21日（水）より初春の季節限定メニューとして「梅たんしゃぶ」と「鶏白湯しゃぶ」の2商品を販売いたします。



本フェアでは、毎年ご好評をいただいている“さっぱりとした旨み”が魅力の「梅たんしゃぶ」と、今年初登場となる“まろやかなコクと旨み”が特長の「鶏白湯しゃぶ」をラインアップ。“紅”の梅たんしゃぶと“白”の鶏白湯しゃぶを組み合わせた紅白二彩の構成は、しゃぶしゃぶ温野菜として今年初の試みとなります。

「梅たんしゃぶ」は、コク深い鰹節の旨みと梅の風味をしっかりと感じられるおだしで、梅のほどよい酸味が食欲を引き立て、さっぱりとした後味が特長です。一方の「鶏白湯しゃぶ」は、白味噌の芳醇な香りと鶏白湯のまろやかなコクがとけ合うおだしで、やさしく心まで温まる味わいに仕立てました。梅の酸味と鶏白湯のまろやかさという対照的な味わいを一度に楽しめる、“紅白の彩りを味わう二彩鍋”として、見た目にも華やかな初春のしゃぶしゃぶをご提案します。

また、季節限定野菜として、紅色のミニ大根「紅くるり」や、花のような形が印象的な「梅花レンコン」、葉はやわらかく茎はシャキシャキ食感の「ターサイ」など、彩りや食感にもこだわった素材を取り入れ、見た目にも華やかな仕立てに。「紅くるり」はお鍋に入れることで、おだしが淡いピンク色に染まり、目でも楽しめる“紅白の変化”を演出します。

毎年好評の味わいと、新作ならではの発見が会える季節限定しゃぶしゃぶを、寒さの残る初春にぜひご堪能ください。

商品概要

- 商品名 : 梅たんしゃぶ／鶏白湯しゃぶ
- 販売開始日 : 2026年1月21日（水）～
- 食べ放題 : お1人様4,180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/202601_umetanshabu/?utm_source=release&utm_medium=release&utm_campaign=202601_umeCP

季節限定①：梅たんしゃぶ：おだしがピンク色に様変わり！

10年以上にわたり季節限定で愛され続ける温野菜の人気メニュー。「極み梅だし」は、職人仕込みの手火山式本枯節(てびやましきほんかれぶし)に紀州南高梅を合わせた奥深い旨みが特長です。

「紅くるり」をお鍋に入れることで、おだしがピンク色に染まる変化もポイント。他にも「梅花レンコン」など紅の季節野菜が華やかな彩りを添えます。さらに、「梅おろし」を添えることで、爽やかな酸味が引き立ちます。〆は「うどん」で、だしの旨みを余すことなくお楽しみいただけます。



季節限定②：鶏白湯しゃぶ：こってり派にもオススメ！

新作の「鶏白湯だし」は、白味噌の芳醇な香りと鶏白湯のまろやかなコクが溶け合い、“こってり派”も虜にするおだし。旨み豊かな鶏白湯だしには、とろける脂が特長のイベリコ豚がおすすめです。「梅つみれ」や「柚子胡椒」で香りと辛みの“味変”を楽しみながら、「ターサイ」などの白を引き立てる季節野菜の彩りと食感のアクセントを経て、〆は「中華麺」で鶏白湯だしの深い旨みをゆったりと締めくくることができます。



新作③：苺のパナコッタ（季節のデザート）

デザートも紅と白のコントラストで。なめらかな口どけのパナコッタに甘酸っぱい苺ソースを合わせた、季節のデザートならではの華やかな味わいが楽しめる一品です。



【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

＜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 Tel: 045-224-7200 Mail: pr@reins.co.jp
PR事務局 宇野・中野・小泉 Tel: 070-6982-5041(宇野) Mail: reins@allnight-p.com