

On-Yasai

ロングセラー「梅」の魅力を一挙公開！

ぶっちゃけ

「酸っぱすぎ」では？
「あっさりしすぎ」では？

梅しやぶって

温野菜の代名詞

梅しやぶ
13年目
突入

食通の女性を虜にする

梅しやぶ
の魅力

12年間

累計

120万

食

梅しゃぶ

さまざまな変革を経て

原点の味をもう一度

用ン様また「高1ぶしゲこ
いプについ確のろーンれ
たル親てー実中年をな鍋ま
しなしいとにで目ごどーで
まーんるい美ーと提、ーは
し極でたう味失な案様山
たみいめ外し敗るし々椒ち
。梅た、食いし今てな香み
だだ幅のもた回きーるつ
しけ広需のくはま梅梅
ーるい要がな、しし辛コ
を、おが食い物たや味ラ
採シ客高ベー価。だ！

極み梅だし

期間
限定

梅の中でも高級な「紀州南高梅」と、職人が手作業で作上げる鰹節「手火山式本枯節」を使用。厚く柔らかい果肉でジューシーな「紀州南高梅」の梅干しが、上品でやわらかな酸味を醸し出す。さらに、温野菜の代名詞・人気No.1の「三代目極みだし」にも使用している「手火山式本枯節」により、コク深い鰹の旨みが広がる贅沢なおだし。

— はじまりは2013年、季節限定で毎年登場する「梅しゃぶ」の歴史 —

※2020年は新型コロナウイルスのため実施を自粛



だけじゃない！

これぞんぶ

食べ放題



おだしがピンクに変化

紅くるり

期間限定

ピンク色の理由は
天然色素
アントシアニン

お鍋に入れるとおだしが天然のピンク色に染まります。
お店で“くるくる”の薄切りにカットした「紅くるり」には、
おだしがたっぷりと絡み、旨味が口いっぱいに広がります。

梅花レンコン

期間
限定

花のように華やかなレンコン。華やかな見た目とシャキシャキ食感が楽しめます。

ターサイ

期間
限定

くせがなくアクが少ないため
「しゃぶしゃぶ」にピッタリ。
加熱すると甘みが増し、葉は柔らかく、
茎はシャキシャキ食感に。

梅おろし

期間限定

ほんのり酸味と甘みが際立つ「完熟梅だれ
で梅感がUP！さらに荒削りの「大根おろし
で食感も楽しめる、爽やかな味変を。

柚子胡椒

期間
限定

柚子の香りとぴりりと締まる辛みが旨みを引き立てる！脂を和らげてさっぱりと。

梅つみれ

期間
限定

厳選された鶏肉を使用し
カットの大きさにもこだわった
温野菜の名物「竹筒鶏つまれ」。
つまれ単体の味だけでなく、
おだしや他の食材など、しゃぶしゃぶ全体での
味の調和を考えた逸品。ふんわりとした食感と
鶏肉の旨味が広がるジューシーな味わいが魅力。

期間限定
「鶏白湯だ
に入れて
「梅白湯」

期間限定
「鶏白湯だし」
に入れて
「梅白湯」

時間いっぱい楽しむ
食べ放題の2つの立役者

期間
限定

梅おろし

で美味しくアレンジ

梅おろし

だし巻き玉子の
湯葉あんかけ

梅おろし

鶏のおろし
香味だれ

極み梅だし

湯葉しゃぶ

極み梅だし

チーズしゃぶしゃぶ

「たんしゃぶ」以外も！

脂の旨味を残しつつ
あっさり優しく食べやすく！

もちろん
食べ放題

黒毛和牛

イベリコ豚

おすすめの×

お肉と野菜の旨みが
たっぷり含んだおだしで味わう

極み梅だし

うどん

極み梅だし

たまごかけ
ごはん

「梅しゃぶ」をもっと楽しむ！

マーケティング部おすすめアレンジ