

【しゃぶしゃぶ温野菜 イベントレポート】

めで鯛、春到来！はまぐり香る黄金だしの「鯛しゃぶ」御膳

～春野菜・山形恵み豚・花見もちなどの季節限定メニューを一度に味わう～

2026年3月10日（火）メディア向け試食会を開催

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3月11日（水）より、春の期間限定メニューとして『鯛しゃぶ』と『春野菜と味わう 山形恵み豚しゃぶ』を販売しています。発売に先立ち、お披露目を兼ねた【メディア限定 試食会】を2026年3月10日（火）にしゃぶしゃぶ温野菜田町三田口店にて開催いたしました。



メディア試食会の様子

試食会では、春季限定メニュー『鯛しゃぶ』と『春野菜と味わう 山形恵み豚しゃぶ』の両方の味わいを一度に楽しめる『鯛しゃぶと山形恵み豚しゃぶ御膳』をご用意。参加メディアの皆様には実際にご試食いただきながら、素材の特長や開発背景について担当者よりご紹介しました。

まずは、おだしの味わいをそのまま楽しんでいただいた後、鯛しゃぶをさつとぐらせて味わうおすすめの食べ方をご案内。「鯛しゃぶで昆布だしとポン酢は鉄板の組み合わせ。でも黄金だしでしゃぶしゃぶすると、鯛が旨みをまっとってより美味しく感じる」「黄金だしのはまぐりの旨みと鯛がととも合う。これは新しい楽しみ方」といった声が聞かれ、鯛しゃぶを2種類のおだしで食べながら試食が進みました。さらに、季節限定の『山形恵み豚』についても「肉の旨みがしっかり感じられて印象的」「脂の甘みとだしのバランスが良い」と高い評価を得ました。

また、今回の試食会では『鯛しゃぶと山形恵み豚しゃぶ御膳』をお一人様につき1セットご提供。御膳の内容を一通り召し上がっていただくことで、食事体験全体を通しての感想を伺いました。「ボリュームがあり男性でも満足感のある内容」「ゆっくり落ち着いて食事を楽しみたい女子会や、三世代での食事などにも御膳スタイルの需要がありそう」といった声が聞かれました。

参加メディアは担当者と会話を交わしながら試食を進め、食材の魅力、利用シーンへの理解を深める試食会となりました。



メディア向け配布資料：「鯛しゃぶと山形恵み豚しゃぶ御膳」について

当日配布した「メディア向け資料」では、『鯛しゃぶと山形恵み豚しゃぶ御膳』のセット内容のこだわりについて紹介しています。



担当者コメント

株式会社レイズインターナショナル 温野菜商品マーケティング部 部長 杉山仁美

しゃぶしゃぶ温野菜は「日常のぜいたくなひととき」の提供をブランドビジョンとしています。今回販売する『春野菜と味わう 山形恵み豚しゃぶ』は、お祝いシーズンでもある春にこそ召し上がっていただきたいメニューです。お肉には、銘柄豚の『山形恵み豚』を使用しています。昨年夏にも販売し大変ご好評をいただいた商品で、山形の大自然の中で育まれた、やわらかく上質な味わいが特長です。おだしには『はまぐり香る特製黄金だし』を使用しており、春が旬の“はまぐり”のエキスを使った温野菜オリジナルのおだしです。



また、季節野菜として『たけのこ』『わかめ』『かぶ』など、春に美味しい食材を組み合わせ、春らしい季節感を感じていただけるコースに仕上げました。
さらに今回は、愛媛県産の『鯛しゃぶ』もご用意しました。温野菜として初めて販売するメニューで、お刺身でも召し上がれるほど新鮮な鯛を使用しています。

『春野菜と味わう 山形恵み豚しゃぶ』は食べ放題コースに加え、“食べきりセット”として『鯛しゃぶ』を組み合わせた季節限定の御膳もご用意しました。温野菜は食べ放題のイメージをお持ちの方も多いかと思いますが、「食べ放題ほどの量はいろいろな」「早い時間の集まりに」「平日の夕食に」など、さまざまなシーンで気軽にご利用いただける内容となっています。3月から4月は、進級や卒業、入学、就職など新しい生活が始まる方も多く、お祝いのための外食が増える時期でもあります。春の季節感を感じていただけるメニューを通して、ご家族やご友人、職場のお仲間との晴れやかな食事の時間を、よりぜいたくなひとときとしてお楽しみいただければと思います。

株式会社レイズインターナショナル 温野菜商品マーケティング部 商品開発 菊池哲平

『山形恵み豚』は、肉質がきめ細やかでしまりがあり、やわらかく旨みが凝縮されているのが特長です。一般的な豚の飼育期間が5～6か月であるのに対し、『山形恵み豚』は7～8か月と、通常よりも30～60日ほど長く育てられています。じっくりと時間をかけて育てることで、肉の旨みや脂の甘みがより引き出され、肉質と脂身のバランスの良い味わいに仕上がっています。



また、はまぐりはアサリやしじみに比べて素材の味そのものの力強さは控えめですが、上品で豊かな香りが特長の食材です。「山形恵み豚」はクセのない味わいと脂身の甘みがあり、さまざまなおだしと相性の良い豚肉ですが、今回の“はまぐりだし”との組み合わせは特に相性が良く、豚肉の旨みと脂の甘みをより引き立ててくれます。ぜひ、山形恵み豚のやわらかな肉質と脂身の甘みを、上品に香るはまぐりのおだしとともにお楽しみください。

