

# しゃぶしゃぶ温野菜から、“新化系”麻辣湯が登場

## 昨年好評の「旨辛 麻辣湯しゃぶ」が復活

### トマト×バジルの「イタリアン麻辣湯」や 「スパイシートマト麻辣湯」「ニラ醬麻辣湯」など、アレンジ無限大

#### 昨年大好評の「九鬼」のごま油香る「鶏清湯 葱たんしゃぶ」も同時発売

コロナ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」は、2026年5月27日（水）より期間限定メニューとして「旨辛 麻辣湯しゃぶ」と「鶏清湯 葱たんしゃぶ」の2商品を販売いたします。



### 温野菜からの新たな提案：今年は3種のトッピングで“新化系”に

若年層や女性を中心にブームが続き、専門店も増加するなど、今や外食市場の中で定着しつつある麻辣湯。こうした人気を背景に、温野菜では昨年「旨辛 麻辣湯しゃぶ」を期間限定で販売し、販売期間を延長するほど大変ご好評をいただきました。

温野菜の「旨辛薬膳麻辣湯だし」は、9種（山椒、クミン、八角、シナモン、クローブ、フェネル、コリアンダー、コショウ、唐辛子）の薬膳スパイスに、青花椒油と豆板醤を重ね、風味豊かで奥行きのある刺激的な味わいが特長です。その「旨辛 麻辣湯しゃぶ」が、今年はさらにアップデートして登場します。

今回は新たな“味変トッピング”として、「痺辛ニラ醬」「トマトペースト」「バジルペースト」の3種をご用意。自分好みにアレンジできる幅を広げることで、1回の麻辣湯体験の中で様々な味わいを楽しめる仕立てとしました。

また、コシの強さと味の染み込みやすさが特長の「平太春雨」や、クセのない味わいでぷるぷる食感の「白キクラゲ」、さっくりと歯切が良くもちもち食感の「トッポギ」など、麻辣湯を思う存分楽しめるラインナップも魅力の一つ。17種の国産野菜や12種の鍋肴、麺やごはんものも楽しむことができ、食べ放題だからこそ“気軽”に自分好みの組み合わせをお楽しみいただけます。



# ポイント① 3種の味変トッピング



## 自分流アレンジの味変を楽しむ



痺辛ニラ醬

山椒のしびれる辛さとニラの香りがおだしの旨みをさらに引き立てる、刺激のひとさじ



トマトペースト

おだしに加えることで、トマトのやさしい酸味が味わいをまろやかにし、爽やかさとコクをプラスできます



バジルペースト

トマトペーストを加えたおだしに、さらにバジルをひとさじ。意外だけど、クセになる新しい麻辣湯の楽しみ方



## ベースの「旨辛薬膳麻辣湯だし」

9種の薬膳スパイス（山椒、クミン、八角、シナモン、クローブ、フェネル、コリアンダー、コショウ、唐辛子）に、爽やかな香りと痺れが特長の青花椒油（アオホワジャオユ）と豆板醬で風味豊かに仕上げました。

## アレンジ1：「痺辛ニラ醬」で“ニラ醬麻辣湯”

【NEW】痺辛ニラ醬：山椒のしびれる辛さとニラの香りがおだしの旨みをさらに引き立てる、刺激のひとさじ。後を引く辛さがクセになり、麻辣湯をより本格的な味わいで楽しめます。

### ▶ オススメの組み合わせ：「もちり水餃子」

「水餃子」に「痺辛ニラ醬」を合わせれば、ピリッと痺れる“シビ辛水餃子”に。もちっとした皮に、ニラの旨みと唐辛子の辛みが絡み、あと引く味わいを楽しめます。

## アレンジ2：「トマトペースト」で“スパイシートマト麻辣湯”

【NEW】トマトペースト：トマトの旨味とコクを凝縮したペースト。おだしに加えることで、トマトのやさしい酸味が味わいをまろやかにし、爽やかさとコクをプラスできます。

### ▶ オススメの組み合わせ：「チェリートマト」&「チーズしゃぶしゃぶ」

麻辣湯だしで「チェリートマト」を煮込み、後から「トマトペースト」を加えることで、スパイシーながらもコク深いトマトの旨みを楽しめます。煮込まれて甘みを増したチェリートマトと、チーズをまとった豚肉の相性も抜群です。

## アレンジ3：「トマトペースト」&「バジルペースト」で“イタリアン麻辣湯”

【NEW】バジルペースト：トマトペーストを加えたおだしに、さらにバジルをひとさじ。意外だけど、クセになる新しい麻辣湯の楽しみ方。

### ▶ オススメの組み合わせ：「チーズリゾット」

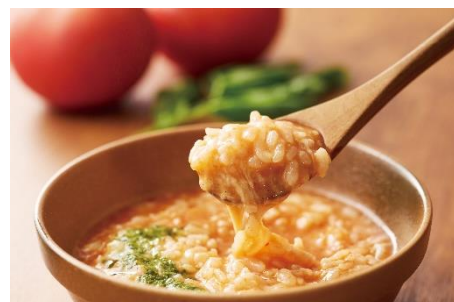
チーズリゾットに「トマトペースト」と「バジルペースト」を加えることで、トマトの酸味とバジルの香りが広がる、イタリアン風の麻辣リゾットを楽しめます。



【ニラ醬麻辣湯】オススメ  
「もちり水餃子」



【スパイシートマト麻辣湯】オススメ  
「チェリートマト」&「チーズしゃぶしゃぶ」



【イタリアン麻辣湯】オススメ  
「チーズリゾット」

## ポイント② 17種の国産野菜や12種の鍋肴でアレンジ無限



### 【NEW】 赤軸水菜

アントシアニンを含み、茎が鮮やかな赤紫色。シャキシャキとした食感とクセのない味わいで、麻辣湯だしともよく絡み、みずみずしい食感のアクセントを加えます。



### 【NEW】 チンゲン菜

中華の定番野菜「チンゲン菜」。ほのかな甘みとやわらかな葉の食感が特長。麻辣湯だしの旨辛な味わいをほどよく受け止め、まろやかな美味しさを楽しめます。

## 他にもいろいろ！食べ放題で、トッピングし放題！おすすめ具材例



### 味ののき

温野菜が独自に開発した自慢のきのこ。シャキシャキ食感と強い旨みや香りが特長。



### 甘にんじん

「イチゴと同じくらいの糖度」と言われるほど、甘くて食べやすい温野菜の看板野菜。



### 極み白舞茸

雑味が少なく、すっきりとした上品な味わい。キノコが苦手な方でも食べやすい。



### チェリートマト

ジューシーな甘みと適度な酸味、トマト本来の旨味が凝縮されています。



### もちり水餃子

厚みのあるもちもちの皮で、煮崩れしにくいため、肉汁がしっかり閉じ込められます。



### チーズしゃぶしゃぶ

薄切りのモッツアレチーズを熱々の出汁にくぐらせて、とろ〜り濃厚な味わいを楽しむ。



### トッポギ

煮崩れしにくく歯切れの良い、もちもち食感が特長。



### 平太春雨

しっかりとしたコシと弾力が特長。表面積が広く、スープがよく絡みます。



### 白キクラゲ

コリコリ・ぷるんとした心地よい歯ごたえが楽しめます。



### マロニーちゃん

つるつるとした喉越し。リボン型の断面と独自の製法により、味が染み込みやすい。

## ポイント③ マンゴーのグラニテ（かき氷）



果肉の入りの贅沢なマンゴーのかき氷に、コクのあるバニラアイスと、ふんわり軽やかなホイップクリームを重ねた、初夏にぴったりのひんやりデザート。マンゴーの濃厚な甘みとみずみずしい果実感、グラニテならではのシャリとした口どけが重なり、食後に心地よい爽やかさをお楽しみいただけます。

麻辣湯の“シビ辛”な余韻のあとにも相性が良く、口の中をやさしくリセットしてくれる、メにおすすめの一品です。

※食べ放題のデザートはお1人様1品となります。

# 【期間限定】鶏清湯 葱たんしゃぶ

「旨辛 麻辣湯しゃぶ」と同時展開する「鶏清湯 葱たんしゃぶ」は、辛い料理が苦手な方や、上品でやさしい味わいをお求めの方に向けた一品です。鶏の旨みを凝縮した「鶏清湯だし」に、創業140年を誇る“ごま”の老舗「九鬼」の芳醇な胡麻油を合わせ、奥行きのある味わいに仕上げました。季節限定の「彩り洒落ねぎ」や、「赤軸水菜」「チンゲン菜」など、素材の味を引き立てる季節野菜で食感のアクセントをお楽しみいただけます。〆は「中華麺」がおすすめ。「鶏清湯だし」の深い旨みを余すことなく味わえる一杯として、ゆったりと締めくくることができます。



## 御膳（食べ切りセット）でも楽しめます！

一人前の食べきりセット

**麻辣湯しゃぶ 御膳**

9種の香辛料と青花椒油が引き立てる、辛味と痺れの旨辛だし

セット内容

お肉	野菜	デザート
三元豚しゃぶ2皿 たんしゃぶ1皿	こだわり野菜盛り チンゲン菜 赤軸水菜	マンゴーのグラニテ

¥2,480円 (税込2,728円)

**鶏清湯 葱たんしゃぶ 御膳**

香ばしいごま油と芳醇なコク旨だし

セット内容

お肉	野菜	デザート
たんしゃぶ2皿 三元豚しゃぶ1皿	こだわり野菜盛り 彩り洒落ねぎ 赤軸水菜	マンゴーのグラニテ

¥2,480円 (税込2,728円)

選ぶ2色鍋 お好みおだし

選ぶ2色鍋 しゃぶしゃぶのおだしをもう1種下記からお選びください  
※麻辣湯しゃぶ御膳・葱たんしゃぶ御膳の組み合わせの場合は、麻辣湯だし・鶏清湯だしの2色鍋となります

麻辣湯だし 葱だし 鶏清湯だし 鶏清湯だし 鶏清湯だし 鶏清湯だし 鶏清湯だし 鶏清湯だし 鶏清湯だし

※お肉は、必ず中心までしっかり加熱してからお召し上がりください

〆またはごはん どちらから1種類お選びください

チーズソフトセット 玉子焼炊セット きしめん うどん 中華麺 ごはん(中)

初夏限定メニューを気軽に味わえる御膳スタイル（食べきりセット）として、「旨辛 麻辣湯しゃぶ御膳」と「鶏清湯 葱たんしゃぶ御膳」を一人前2,480円（税込2,728円）で販売いたします。

セット内容は、お肉（3皿）に加え、季節野菜各2種と「こだわり野菜盛り」、選ぶ〆またはごはん、デザート「マンゴーのグラニテ」まで揃えた、しゃぶしゃぶをゆったり満喫できる内容です。

おだしは、「旨辛菜膳麻辣湯だし」または「ごま油香る鶏清湯だし」に加え、8種類から選ぶおだしを組み合わせた“二色鍋”でご提供。気分や好みに合わせて、異なる味わいを一度にお楽しみいただけます。

「食べ放題は少し多いかも」「落ち着いてゆっくり味わいたい」——そんな方にもおすすめの、初夏限定の御膳メニューです。

# 商品概要

- 商品名 : 旨辛 麻辣湯しゃぶ／鶏清湯 葱たんしゃぶ
- 販売日 : 2026年5月27日(水)から2026年7月14日(火)まで
- 対象コース:

## <食べ放題> 120分制 (90分ラストオーダー)

- ・豚コース(お肉全6種) お1人様3,980円(税込4,378円)
  - ・牛コース(お肉全10種) お1人様4,280円(税込4,708円)
  - ・黒毛和牛コース(お肉全11種) お1人様5,380円(税込5,918円)
  - ・霜降り黒毛和牛コース(お肉全12種) お1人様6,880円(税込7,568円)
- ※霜降り黒毛和牛は一部店舗では販売しておりません

## ▶小学生未満無料、小学生は半額、60歳以上は500円引き

## <御膳> 食べきりセット

- ・旨辛 麻辣湯しゃぶ御膳 1人前2,480円(税込2,728円)
- ・鶏清湯 葱たんしゃぶ御膳 1人前2,480円(税込2,728円)

- 詳しくはこちら:

[https://www.onyasai.com//lp/202605\\_negitanshabu\\_malatang/?utm\\_source=release&utm\\_medium=release&utm\\_campaign=202605\\_negitanmalatangCP](https://www.onyasai.com//lp/202605_negitanshabu_malatang/?utm_source=release&utm_medium=release&utm_campaign=202605_negitanmalatangCP)

## 【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

株式会社レイ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・太田 E-mail: [pr@reins.co.jp](mailto:pr@reins.co.jp) TEL: 045-224-7200