

しゃぶしゃぶ 温野菜

「しゃぶしゃぶ温野菜」イベントレポート
“夏のごちそう韓国鍋”をテーマに、「大人韓国体験」を提案「海鮮チゲ鍋」&「コムタン鍋」と
韓国の食文化“パンチャン”を楽しむ期間限定フェア

2026年7月1日（水）メディア試食会を実施

コロナ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7月15日（水）より、「夏のごちそう韓国鍋」をテーマに、韓国の食文化を温野菜流に楽しむ夏の期間限定フェアを開催いたします。販売に先立ち、お披露目を兼ねた【メディア限定 試食会】を2026年7月1日（水）に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、期間限定フェア「夏のごちそう韓国鍋」のメニューとして登場する「海鮮チゲ鍋」と「コムタン鍋」を中心に、**韓国の食文化（パンチャン文化）を感じられるサイドメニューやデザート**を実際にご試食いただきながら、商品の特長や開発背景について紹介しました。まずは、2種のおだしの味わいについて担当者より説明が行われ、参加メディアは「海鮮チゲ鍋」の魚介の旨みとほどよい辛み、「コムタン鍋」のまろやかでやさしい味わいを、それぞれ食べ比べるように試食を進めていました。また、「三種の国産野菜ナムル」や「ロゼクリームトッポギ」、「豆乳冷麺（温野菜流コングクス）」、「ヨーグルトアイスとレモンのピンス」など、韓国の食卓で親しまれている“パンチャン”文化や夏らしさを感じられるメニューにも関心が寄せられ、担当者と会話を交わしながら味わいを確かめる様子が見られました。試食を通して、「コムタンだしはあっさりしているかと思いきや、コクがあってお肉も野菜もおいしく食べられた」「海鮮チゲだしは魚介の旨みがしっかり感じられる」「パンチャン（副菜）もしっかり作り込まれていておいしい」といった感想が聞かれるなど、鍋だけでなく多彩な韓国グルメを楽しむ様子が見られました。終始、担当者とのコミュニケーションを交えながら、温野菜ならではの韓国鍋の魅力や、食べ放題ならではの自由な楽しみ方について理解を深める、和やかな雰囲気での試食会となりました。



担当者コメント

株式会社レイズインターナショナル 温野菜マーケティング部 部長 杉山仁美

今回のフェアでは、「夏のごちそう韓国鍋」をテーマに、韓国で親しまれている鍋料理と、日本の伝統食であるしゃぶしゃぶの融合に着目しました。近年、韓国料理は日本でも広く親しまれ、日常的に楽しめる食文化となっています。温野菜では、本場の魅力を大切にしながらも、日本のお客様により美味しく召し上がっていただけるよう、食べやすさや親しみやすさにもこだわりました。

今回ご用意した「海鮮チゲ鍋」は、魚介の旨みを凝縮した奥深い味わいが特長で、近年注目を集める韓国の海鮮鍋をイメージした一品です。一方、「コムタン鍋」は、牛肉や牛骨などをじっくり炊き出して作る韓国の伝統的なスープをベースに、牛肉の旨みを引き出した、まろやかでやさしい味わいに仕上げています。韓国では栄養価が高い料理として広く親しまれており、その旨みを存分に味わっていただける鍋となっています。

また、今回は韓国の食卓に欠かせない「パンチャン（小皿料理）」文化にも着目しました。温野菜では以前から前菜や逸品料理を豊富に取り揃えており、その特長を生かし、今回は韓国らしい小皿メニューを期間限定でご用意しています。さらに、食べ放題ならではの鍋肴を自由に組み合わせることで、スンドゥブ風の味わいを楽しんだり、トッポギや平太春雨を加えて自分好みにアレンジしたりと、お客様それぞれの楽しみ方ができるのも魅力です。ご家族やご友人など、さまざまな方と一緒に、多彩な韓国グルメを囲む食卓をお楽しみいただければと思います。



商品概要



夏のごちそう韓国鍋

3種の魚介香る
海鮮チゲ鍋

牛肉の旨みあふれる
コムタン鍋

販売期間：2026年7月15日(水)～9月15日(火)

※販売期間は予告なく変更する場合がございます

- 商品名 : 海鮮チゲ鍋／コムタン鍋
- 販売日 : 2026年7月15日(水) から2026年9月15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

- | | |
|----------|----------------------|
| ・海鮮チゲ鍋御膳 | 1人前2,580円 (税込2,838円) |
| ・コムタン鍋御膳 | 1人前2,580円 (税込2,838円) |



- 詳しくはこちら :

https://www.onyasai.com/lp/202607_korea/?utm_source=release&utm_medium=release&utm_campaign=202607_koreaCP

【期間限定】2種のだしで味わう、夏のごちそう韓国鍋



3種の魚介香る 海鮮チゲだし

海鮮チゲは、魚介の旨みと唐辛子の辛味を生かした、韓国を代表する鍋料理の一つです。温野菜では、コチュジャンや粉唐辛子、ニンニクに加え、あさり・カニ・オキアミなどの魚介エキスを合わせることで、奥深い味わいに仕上がりました。複数の魚介が織りなす濃厚なコクと、唐辛子のほどよい辛味が調和した、後を引く“旨辛”な味わいをお楽しみいただけます。

▶ オススメ食材：「三元豚しゃぶ」「おし豆腐」

「もちり水餃子」



牛肉の旨みあふれる コムタンだし

淡い乳白色が特長のコムタンは、牛肉や牛骨などを煮込んだ、韓国を代表する伝統的なスープです。牛の旨みが溶け込んだ、まろやかでやさしい味わいが魅力で、韓国では日常の食事としてはもちろん、滋養をつけたいときにも親しまれています。温野菜では、野菜やお肉などの素材本来の美味しさを引き立てるよう、牛の旨みをじっくり引き出しながらも、すっきりとした後味に仕上がりました。

▶ オススメ食材：「特選牛しゃぶ」「洒落ねぎ」



【NEW】ヤンニョンジャン

唐辛子、ニンニク、醤油、生姜などを合わせて作る、韓国料理に欠かせない万能調味料です。ピリツとした辛味に加え、発酵由来の旨みとコクが特長で、料理全体の味を引き締めます。辛さや味変を求める方におすすめのアイテムです。

【期間限定】韓国の食卓を彩る「パンチャン（副菜）」



【NEW】三種の国産野菜ナムル

韓国の定番副菜であるナムルを、オクラ、甘にんじん、豆もやしを使って仕上げました。ごま油と塩をベースに、ニンニクの香りをほどよく効かせることで、素材の持つ自然な甘みと旨みを引き立てています。シャキッとした食感とやさしい味わいが楽しめる、ヘルシーでバランスの良い一品です。



【NEW】ピリ辛韓国きゅうり

ヤンニョンジャンで仕上げた、ピリ辛味の韓国風きゅうりおつまみです。きゅうりのみずみずしくさっぱりとした食感に、ヤンニョンジャンの程よい辛味と旨みが加わり、あとを引く味わいに仕上げました。箸休めにも、お酒のお供にもぴったりの一品です。



【NEW】ロゼクリームトッポギ

韓国で人気のロゼクリームトッポギを、牛乳・生クリーム・シュレッドチーズにヤンニョンジャンを合わせ、温野菜流にアレンジしました。ヤンニョンジャンのほどよい辛味と、クリームのまろやかなコクが絶妙に調和した、やさしい味わいが特長です。辛いものが苦手な方にもお楽しみいただきやすく、見た目も鮮やかな一品です。



【NEW】豆乳冷麺（温野菜流congクス）

congクスは、すりつぶした大豆から作った冷たい豆乳スープに麺を合わせた、韓国の夏を代表する冷たい麺料理です。温野菜では、利尻昆布だし・豆乳だし・ごまだれを独自に合わせ、濃厚でありながら飲み飽きない味わいに仕上げました。暑い季節にもさらりと楽しめる、満足感のある一杯です。

【期間限定】韓国鍋と楽しむ、今が旬の季節野菜

韓国鍋におすすめの国産野菜として、夏が旬の「白ナス」と「オクラ」が登場！みずみずしくやわらかな白ナスは、しゃぶしゃぶにすることでとろけるような食感に。一方のオクラはほどよい粘りとシャキッとした食感が特長で、韓国鍋との相性も抜群です。お出汁がしっかりと染み込むことで、お子様でも食べやすく、家族みんなで安心して楽しめる野菜です。

【NEW】白ナス



【NEW】オクラ



【期間限定】韓国の夏を感じる、ひんやりデザート



【NEW】ヨーグルトアイスとレモンのピンス

韓国で人気のヨーグルトアイスと、韓国の夏の定番デザート「ピンス」を組み合わせた、夏にぴったりの韓国風デザートです。レモンのさっぱりとした酸味とクリーミーなヨーグルトアイスが調和し、爽やかで後味の軽い味わいに仕上げました。韓国鍋の余韻に寄り添い、口の中をやさしくリセットしてくれる、♫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。

【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 広報担当 一柳・太田 Tell: 045-224-7200 Mail: pr@reins.co.jp
PR事務局 宇野・中野・小泉 Tell: 070-6982-5041(宇野) Mail: reins@allnight-p.com