



【しゃぶしゃぶ温野菜】

8月31日の「野菜の日」にちなんで 食べ放題が「831円」OFF！ 10日間だけのおトクなキャンペーンを実施

公式Xで「1万円分のお食事券が5名様に当たる」プレゼント企画も同時開催

コロワイドグループの株式会社レイنزインターナショナルが展開する「しゃぶしゃぶ温野菜」（以下、温野菜）では、**2026年8月28日(金)から9月6日(日)まで、「野菜の日キャンペーン」を実施いたします。**本キャンペーンでは、食べ放題コースをご利用いただいた方を対象に、**お会計金額から「831円」を引き**いたします。また、温野菜公式Xをフォローし、対象投稿をリポストいただいた方の中から抽選で、**1万円分のお食事券が5名様に当たるプレゼント企画も実施**します。



「野菜の日」に、国産野菜をもっとおいしく、もっとたっぷりと

温野菜では、新鮮な国産野菜を常時15種類取り揃えているほか、季節ごとに旬の野菜もラインアップしています。こだわりのおだしにくらせることで、野菜本来の甘みや食感を引き出し、お肉とともに野菜をたっぷり楽しめることも、温野菜の食べ放題の魅力です。**8月31日は「野菜の日」。**今回のキャンペーンは、この機会に改めて**国産野菜のおいしさを楽しんでいただきたい**という想いから、「831（やさい）」にちなみ、**831円OFFで実施**いたします。まだ暑さの残るこの時季に、お好みのおだしで、お肉とともにさまざまな国産野菜をたっぷり味わい、心も身体も満たされるひとときをお過ごしください。

■「野菜の日キャンペーン」概要

- ・実施期間：2026年8月28日(金)～2026年9月6日(日)
- ・実施内容：食べ放題コースをご注文でお会計金額から「831円引き」
- ・対象商品：食べ放題の全コース
- ・利用方法：着席時・会計時に専用ページの「クーポン画面」を提示

※2名様以上で利用可。※値引き前のお会計金額の合計が税込5,500円以上で利用可。

※他クーポン・優待サービスとの併用はできません。

ただし、各種年齢割(小学生未満無料・小学生半額・60歳以上税込500円引き)との併用は可能です。

※事前予約の食べ飲み放題、一部店舗で販売しております、ランチ特別価格食べ放題コース・90分制食べ放題コースは対象外です。



▼「野菜の日キャンペーン」専用ページはこちら

https://www.onyasai.com/lp/202608_yasainohi0831/?utm_source=release&utm_medium=release&utm_campaign=202608_yasainohi

■「野菜の日SNSキャンペーン」概要

- ・応募方法：①温野菜公式X（@On_Yasai）をフォロー ②8/28に投稿されるキャンペーン対象投稿を9/6までにリポスト
- ・賞品：抽選で5名様に1万円分の温野菜お食事券をプレゼント
- ・当選発表：当選者へXのダイレクトメッセージにてご連絡

お肉と一緒に、野菜もたくさん食べられる！“巻きしゃぶ”のススメ

温野菜の国産野菜の楽しみ方としておすすめしたいのが、たっぷりの野菜をお肉で巻いて味わう「巻きしゃぶ」です。お好みのお肉をこだわりのおだしにくぐらせ、旨みを引き出したら、野菜をくるっと巻いていただきます。ジューシーなお肉と、おだしをたっぷり含んだ野菜と一緒に頬張れば、それぞれの旨みが口いっぱいに広がります。お肉と野菜、そしておだしが一体となる、しゃぶしゃぶならではのおいしさをお楽しみください。

あなたはどの「巻きしゃぶ」派？

■王道派 | 洒落ねぎ



迷ったらまずはコレ！
香り広がるクセになる組み合わせ。
シャキシャキ食感でやみつき！

ねぎを1本1本特別な刃で斜め切りにすることで、おだしが良く絡むため、お肉で巻いて楽しむ“巻きしゃぶ”にも最適。ねぎのシャキシャキとした食感とほどよい辛みがアクセントとなり、お肉と一緒に頬張れば、おだしの旨みとお肉のジューシーな味わいが口いっぱいに広がります。

■旨み派 | 味えのき



食感を楽しむ、定番コンビ！
コリコリの味えのきに豚しゃぶを巻けば、
箸が止まらない！

農家さんと話し合って開発した自慢のきのこ。大振りで太軸、さつとしゃぶしゃぶすることで、コリコリ食感を楽しめます。お肉と一緒に頬張ることで、肉のジューシーな旨みときのこの豊かな風味が口いっぱいに広がります。噛むほどに味わい深く、食感も楽しめる、きのこ好きにはたまらない巻きしゃぶです。

■香り派 | 豆苗



青々しい香りがアクセント！
豆苗の香りと豚の甘みが引き立て合う！

みずみずしく歯ごたえのある豆苗は、さつとしゃぶしゃぶすることで、シャキシャキとした心地よい食感に。お肉のジューシーな旨みに、豆苗の青々しい香りがアクセントとなり、さっぱりと食べ進めたいときにもおすすめです。

15種の国産野菜と季節野菜が食べ放題！

【期間限定の夏の旬野菜】



白ナス

果肉が緻密でみずみずしい白ナスは、しゃぶしゃぶにすると、とろけるような食感に。また、じっくりと火を通すことで、おだしの旨みをたっぷりと含み、より深い味わいに仕上がります。



オクラ

新鮮なオクラは、しゃぶしゃぶにすることで、ほどよく粘りが増し、やさしい口当たりになる。おだしをまとったオクラは、噛むほどに旨みと豊かな風味が広がり、素材本来のおいしさを存分に味わえます。



味えのき

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、すっきりと上品で、キノコが苦手な方にも食べやすい味わいです。



洒落ねぎ

特別な刃で一本一本丁寧に斜め切りした、こだわりのねぎ。お肉との相性抜群です。



レタス

みずみずしさとし心地よい食感が魅力。温野菜屈指の人気野菜。



白菜

葉のやわらかさと芯の食感、噛むほどに広がる自然な甘みが魅力です。



チェリートマト

ジューシーな甘みと適度な酸味、トマト本来の旨みが凝縮されています。



水菜

繊細な葉と茎のシャキッとした食感が魅力。さっぱりとした味わいと彩りを添えます。



ニラ

香り豊かでシャキッとした食感が特長。しゃぶしゃぶの味わいを引き立てます。



長ねぎ

おだしがしみ込みやすい斜め切りで、シャキッとした食感と甘みを楽しめます。



豆苗

シャキッとした食感と爽やかな風味が特長。彩りと栄養をプラスできます。



緑豆もやし

シャキシャキ食感とみずみずしさが魅力。心地よい歯ごたえを楽しめます。



ぶなしめじ

100日以上かけてじっくり育てることで、豊かな香りと旨みを引き出しています。



完熟舞茸

豊かな香りとコリコリとした食感、口いっぱいに広がる旨みをお楽しみください。



肉厚椎茸

通常の椎茸より一回り大きく、肉厚でジューシー。濃厚な旨みが特長です。

まずは、そのまま。“おだし”を味わう、温野菜のしゃぶしゃぶ



厳選素材 極み白醤油と手火山式本枯節

三代目極みだし

3種の魚介だしに食材の旨みを引き立てる極み白醤油、熟練職人手仕込みの
鮮節「手火山式本枯節」を加えました
鮮の風味と食材本来の旨みを同時に味わえる温野菜自慢のおだしです



四川花椒の旨辛火鍋だし

鶏や魚介のスープをベースに唐辛子、
コチュジャンなどを加え
ピリ辛でコクのある味わいに



九州醤油とにんにくの旨みこく旨にんにくだし

関東牛蒡とにんにくの旨みに
九州醤油の旨みを加えた
コク深い味わいのおだしが「牛もつ」との
相性抜群です

※牛もつは専売メニューよりご注文ください



牛蒡と香味野菜の和牛だし

香味野菜をじっくり煮込んだスープに、
牛蒡と和牛の旨みを加え
コクと香りを引き出した風味豊かなおだし
お好みで醤油をずり入れることで、滑りと
旨みがさらに引き立ちます

※煮込み時間は専売メニューよりご注文ください



有機大豆の濃厚豆乳だし

丸大豆に十分吸水させて作る伝統的な
製法でつくられた有機豆乳を使用
かつおや昆布だしを加えることで、
香醇がたまるとはと濃厚でありながら、
しゃぶしゃぶに合うまろやかなおだしに



爽やかな酸味と鶏の旨み塩レモンだし

北海道産黒毛鶏のだしに
チキンブイヨンの旨みを加え、
レモンの酸やかな酸味で後味すっきり

追加レモンライス(ライス1食)
+50円(税込55円)



たまご醤油と黒糖のすき焼きだし

たまご醤油の旨みに
コクがある上最高級な
しゃぶしゃぶするほどに食材の旨みを
凝縮します

追加生たまご +50円(税込55円)



昆布の旨み濃く風味しく利尻昆布だし

豊富な旨みが食材本来の味を際立たせる
濃みだしです



単品メニューのみご注文のお客様はおだし料金としてお一人様300円(税込330円)を頂きます。小学生未満のお客様は無料です

※お肉は、必ず中心部までしっかりと加熱してからお召し上がりください。加熱時間を2分30秒の目安で設定し、しゃぶしゃぶは約2分です。お肉の中心に赤い色が見えたら牛蒡は加熱済みです。おだしはイメージのイメージです。お写真はイメージです。

【期間限定の夏のおだし】



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、奥深い味わいに仕立てました。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。



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立てました。

【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 TEL: 045-224-7200