



温野菜が提案する、新“秋しゃぶ”は ポルチャーニ!! 芳醇で濃厚クリーミーな「豆乳ポルチャーニしゃぶしゃぶ」が登場 ～毎年好評の「鴨しゃぶ」も進化、「みかん柚子胡椒」を添えて～

今年の「秋しゃぶ」は、“和と洋”2つの味わいで

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」（以下、『温野菜』）は、2026年9月16日（水）より期間限定で、秋の新作「**豆乳ポルチャーニしゃぶしゃぶ**」と毎年好評の「**鴨しゃぶ**」を販売いたします。



■ 今年の秋しゃぶは、“香り”のポルチャーニと、“旨み”の鴨

『温野菜』では今季、新たな“秋しゃぶ”として、芳醇な香りを楽しむ「濃厚クリーミー仕立て 豆乳ポルチャーニしゃぶしゃぶ」をご用意しました。世界三大きのこのひとつとして知られるポルチャーニの豊かな香りを、『温野菜』ならではのしゃぶしゃぶで味わう秋冬限定メニューです。

豆乳ベースのおだしにポルチャーニの豊かな風味を重ねたおだしは、具材をくぐらせるたびに芳醇な香りが立ち上り、鍋全体を秋の味覚で包み込みます。期間限定の旬野菜「かぶとりなめこ」をはじめ、きのこや野菜との相性も良く、素材それぞれのおいしさを引き立てます。さらに三元豚しゃぶと合わせることで、豚肉の甘みと旨みが加わり、最後まで飽きることなくお楽しみいただけます。

また、「豆乳ポルチャーニしゃぶしゃぶ」の食べ放題コースでは、期間限定の「鴨しゃぶ」もご提供。ポルチャーニの華やかな香りと、鴨肉の濃厚な旨みを一度に味わえる、秋冬ならではの贅沢な一鍋に仕上げました。

あわせて、10年以上販売し、多くのお客様に愛されてきた「初代極みだして味わう 鴨しゃぶ」も期間限定で販売いたします。

しっとりとやわらかな鴨肉をしゃぶしゃぶするたびに、鴨の旨みと甘みが「初代極みだし」に溶解込み、おだしは一層奥深い味わいに。期間限定の「旬の葱盛り」は、その旨みをまとわせて味わうのがおすすめ。葱のやさしい甘みと鴨の旨みが重なり、最後の一滴まで鴨のおいしさをご堪能いただけます。



【期間限定】濃厚クリーミー仕立て「豆乳ポルチーニしゃぶしゃぶ」

豆乳ポルチーニしゃぶしゃぶ
食べ放題コース

120分
小学生以下
90分

牛
コース

4,380円
(税込4,818円)

豚コース
3,980円
(税込4,378円)



黒毛和牛、
食べ放題
5,380円
(税込5,918円)

小学生以下・60歳以上 家族でお得に割引		
小学生未満	小学生	60歳以上
無料	半額	500円引

豆乳ポルチーニだしと相性の良いきのこ

完全舞茸
ふなしめじ
かぶとりなめこ
極み白舞茸
肉厚椎茸
味えのき

かぶとりなめこ
豆乳ポルチーニだしと
相性抜群

ブラックペッパー
豊かな香りと
ぴりっとした辛みが
アクセント

おだしで仕上げるおすすめのもの
ポルチーニ
チーズリゾット
チーズのコクが加わり
さらにクリーミーな味わいに

豚肉と相性抜群！

豆乳ポルチーニ
しゃぶしゃぶ

豆乳ポルチーニだし
温野菜定番の豆乳だしに、香り高い
ポルチーニを組み合わせ、さらに
チキンの旨みも加えた、コク深く
クリーミーなおだし

■きのこの旨みと香りを楽しむ「豆乳ポルチーニしゃぶしゃぶ」



✓おだし：

「豆乳ポルチーニだし」は、世界三大きのこのひとつである「ポルチーニ」と、チキンや香味野菜の旨みを合わせたソースに「濃厚豆乳だし」を加えた、『温野菜』初登場のおだし。芳醇な香りと濃厚でコク深い旨みが広がりながらも、豆乳ならではのまろやかさが調和した上品な味わいに仕上げました。

✓お肉：

「豆乳ポルチーニだし」には、豚肉もおすすめ。「三元豚しゃぶ」は、やわらかな肉質ととろけるような脂の甘みが、おだしのまろやかな味わいを引き立てます。また、食べ放題コースでは「鴨しゃぶ」もご用意しているため、秋冬ならではの一鍋をお楽しみいただけます。

✓季節野菜：

期間限定の旬野菜「かぶとりなめこ」は、通常のなめこよりもかさが大きく、シャキッとした食感と、とろっとしたやさしい口当たりが特長。『温野菜』ではほかにも、「味えのき」「完全舞茸」「肉厚椎茸」「極み白舞茸」「ふなしめじ」など、「豆乳ポルチーニしゃぶしゃぶ」と相性の良いきのこを豊富にご用意しているため、個性豊かなきのこの香りや食感を食べ比べながら味わっていただけます。

✓薬味：

まろやかでやさしい味わいの「豆乳ポルチーニだし」に「ブラックペッパー」を加えることで、ピリッとしたアクセントが加わり、ポルチーニの豊かな風味がより際立ちます。味わいにメリハリが生まれ、最後まで飽きることなくお楽しみいただけます。

✓シメ：

野菜やお肉の旨みが溶け出した「豆乳ポルチーニだし」を余すことなく楽しめる、「チーズリゾットセット」もご用意しています。ポルチーニの芳醇な香りとチーズのコクが重なり合い、まろやかで濃厚な味わいに。最後までおだしのおいしさをご堪能いただけます。





■『温野菜』なら、国産野菜が食べ放題！

『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と楽しめることも、『温野菜』の食べ放題の魅力です。

【期間限定】初代極みだしで味わう「鴨しゃぶ」

鴨しゃぶ
食べ放題コース

120分
90分

鴨しゃぶ

牛
コース

お肉 4,380円
(税込4,818円)

豚
コース

お肉 3,980円
(税込4,378円)

**黒毛和牛、
食べ放題**

5,380円
(税込5,918円)

小学生以下・60歳以上 家族でお得に割引

小学生未満	小学生	60歳以上
無料	半額	500円引

旬の葱盛り
九条ねぎと洒落ねぎの盛り合わせ
お肉で巻いて食べると美味♪

みかん柚子胡椒
みかんのさわやかな香りと辛みが、
鴨の旨みを引き立てる

鴨しゃぶ
しっとりやわらかな食感と
濃厚な旨みが楽しめる鴨肉

初代極みだし
手火山式本枯節、かつお、昆布、
椎茸、魚介のだしを重ね、奥深い
香りと味わいに

おすすめのものの
乱切そば
鴨肉と野菜の旨みが
溶け込んだ
おだしで食べる
至福のそば

■ 10年以上ご好評の「鴨しゃぶ」を、香り豊かな「みかん柚子胡椒」で

✓**おだし**：「初代極みだし」は、鴨しゃぶのために開発された、こだわりのおだし。「手火山式本枯節」をはじめ、鰹・昆布・椎茸・魚介だしを使用しており、上品な甘みと奥行のある香りが特長です。鴨の旨みがおだしに溶け込むことで、味わいにさらなる深みが生まれます。

✓**お肉**：「初代極みだし」には、もちろん鴨肉がおすすめ！しっとりやわらかく、濃厚な味わいが特長の鴨肉をさっとおだしにくぐらせれば、口いっぱい広がる鴨肉のおいしさに、おだしや野菜の風味が重なります。

✓**季節野菜**：期間限定の旬野菜「旬の葱盛り」は、香り豊かな国産九条ねぎと、洒落ねぎをバランスよくミックス。おだしがよく絡むよう、1本1本特別な刃で斜め切りにしています。

✓**薬味**：温州みかんのペーストと柚子胡椒をブレンドした「みかん柚子胡椒」。フルーティーかつ爽やかな香りと辛みが特長で鴨の旨みを引き立てます。香りを最大限に引き立てるため、店舗で調合してご提供いたします。

✓**シメ**：鴨と野菜の旨みが溶け込んだ「初代極みだし」で味わう「鴨そば」。コシのある「乱切そば」に、しゃぶしゃぶでさらに味わいが深まったおだしを合わせることで、鴨の風味を最後までお楽しみいただけます。しゃぶしゃぶの後だからこそ味わえる一品です。



世界を代表するパティシエ・駒居崇宏シェフ監修のデザートが登場！



【期間限定】「栗のカタラーナ」

世界を代表するパティシエ・駒居崇宏シェフ監修の季節限定スイーツ。栗ペーストとカスタードを混ぜ合わせた、香り豊かで濃厚なカタラーナのなめらかな口だけに、甘栗のホクとした食感をプラス。表面をキャラメリゼすることで、カリッとした食感と焦がし砂糖の香ばしさを重ねた、秋冬限定のちょっと贅沢なデザートです。

【駒居崇宏シェフ コメント】

「栗の持つやさしい甘みを、カスタードのなめらかさと香ばしいキャラメリゼで包みました。ひと口目の印象だけでなく、食べ終えた後に栗の余韻が静かに残ることを大切に、秋のデザートです」

【駒居崇宏シェフ受賞歴】

- ◆洋菓子世界大会 第15回大会 世界第2位
- ◆国内予選 アントルメ・ショコラ／アメ細工A部門 第1位
- ◆洋菓子世界大会 第18回大会 日本代表チーム団長として世界第1位



気軽に楽しめる「御膳（食べ切りセット）」もおすすめ！

鴨しゃぶ 御膳
一人前 **2,480円** (税込2,728円)
〈セット内容〉

お肉
鴨しゃぶ 2皿
三元豚しゃぶ 1皿

野菜
こだわり野菜盛り
旬の葱盛り

お鍋のべ・ごはん
・チーズリゾットセット
・玉子雑炊セット・中華麺
・きしめん・うどん
・ごはん(中)

デザート
栗のカタラーナ

※こちらから1種類お選びください

豆乳ポルチャーニしゃぶしゃぶ 御膳
一人前 **2,480円** (税込2,728円)
〈セット内容〉

お肉
三元豚しゃぶ 2皿
三元豚しゃぶ(ロース) 1皿

野菜
こだわり野菜盛り
きのご盛り
(かぶとりなめこ、
ぶなしめじ、
極み白舞茸)

お鍋のべ・ごはん
・チーズリゾットセット
・玉子雑炊セット・中華麺
・きしめん・うどん
・ごはん(中)

デザート
栗のカタラーナ

※こちらから1種類お選びください

「ちょうど良い量で味わいたい」「一人でも気軽に楽しみたい」といったニーズに応えて、『温野菜』では“食べきり”スタイルの御膳も販売しています。今回の秋冬限定メニュー「**豆乳ポルチャーニしゃぶしゃぶ御膳**」と「**鴨しゃぶ御膳**」は、各一人前**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、季節限定の野菜と「こだわり野菜盛り」、選べるべまたはごはん、デザートの「栗のカタラーナ」まで揃えました。おだしは、「豆乳ポルチャーニだし」または「初代極みだし」に加え、8種類から選べるおだしを組み合わせた“二色鍋”でご提供。気分やお好みに合わせて、異なる味わいを一度に楽しめるのも魅力です。

商品概要

- 商品名 : 鴨しゃぶ／豆乳ポルチーニしゃぶしゃぶ
- 販売日 : 2026年9月16日（水）から2026年12月22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7種） | お1人様3,980円（税込4,378円） |
| ・牛コース（お肉全11種） | お1人様4,380円（税込4,818円） |
| ・黒毛和牛コース（お肉全12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13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

- | | |
|------------------|---------------------|
| ・鴨しゃぶ御膳 | 1人前2,480円（税込2,728円） |
| ・豆乳ポルチーニしゃぶしゃぶ御膳 | 1人前2,480円（税込2,728円） |

■詳しくはこちら：

https://www.onyasai.com/lp/202609_kamoshabu_porcini/?utm_source=release&utm_medium=release&utm_campaign=202609_kamoCP

期間限定

定番の鴨しゃぶを、今年は2つの味わいで

鴨しゃぶ

初代極みだしで味わう

豆乳ポルチーニしゃぶしゃぶ

濃厚クリーミー仕立て

Soy Milk Porcini Dashi

販売期間：2026年9月16日(水)～12月22日(火) ※販売期間は予告なく変更する場合がございます

【会社概要】

株式会社レイン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

 コロナグループ

取材・掲載に関するお問い合わせ

株式会社レイン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