

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】

新感覚の“秋しゃぶ”に驚き！

芳醇クリーミーな「豆乳ポルチャーニしゃぶしゃぶ」を披露

～“みかん柚子胡椒”で楽しむ「鴨しゃぶ」も～

2026年9月9日（水）メディア試食会を開催

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』）は、2026年9月16日（水）より、秋冬の期間限定メニューとして、**新作「豆乳ポルチャーニしゃぶしゃぶ」と毎年ご好評いただいている「鴨しゃぶ」を販売**いたします。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9月9日（水）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、「豆乳ポルチャーニしゃぶしゃぶ」と「鴨しゃぶ」を実際にご試食いただきながら、それぞれの商品の開発背景や特長、おすすめの食べ方について紹介しました。参加メディアは担当者らと会話を交わしながら試食を進め、おだしと食材との組み合わせや、薬味による味わいの変化、めまで続く楽しみ方を実際に体験しました。

今回新たに開発した「豆乳ポルチャーニしゃぶしゃぶ」では、芳醇なポルチャーニの香りと豆乳のクリーミーな味わいが特長のおだしを、2種のお肉「三元豚しゃぶ」と「鴨しゃぶ」、季節野菜「かぶとりなめこ」をはじめとした各種きのこなどの具材とともに楽しんでいただきました。メディアの方々からも大変ご好評で、**立ちのぼるポルチャーニの豊かな香りと、豆乳を合わせたクリーミーなおだしに、『しゃぶしゃぶでこんな味わいが楽しめる』と驚きの声が上がりました。**肉やきのこを食べ進めるほどに、それぞれの旨みがおだしに溶け込み、深みが増していく点にも反響があり、**『一口一口味わうたびに、おだしまで飲み干したくなる』**といった声が聞かれました。**ポルチャーニのおだしで味わう「鴨しゃぶ」**についても、**『これまで味わった鴨しゃぶの中でも特に印象的』**との声が寄せられるなど、“新感覚”の味わいが注目を集めました。

また、ブラックペッパーを加えることで味が引き締まり、変化をつけながら楽しめる点も好評でした。**🍷では、おだしに「ごはん」と「チーズ」を加えて「チーズリゾット」に仕上げて提供。**旨みが溶け込んだクリーミーなおだしにチーズのコクが加わった濃厚な味わいに、**「想像以上のおいしさ」との声も聞かれ、🍷まで存分に楽しむ様子**が見られました。

毎年好評の「初代極みだし」で味わう「鴨しゃぶ」では、今年新たに加わった薬味「みかん柚子胡椒」とともに試食。フルーティーな香りがアクセントとなり、『「鴨しゃぶ」の新たな楽しみ方ができる』との声が寄せられました。

新作「豆乳ポルチーニしゃぶしゃぶ」の芳醇でクリーミーな“新感覚”の味わいから、毎年好評の「鴨しゃぶ」に加わった新たな楽しみ方まで、温野菜が提案する秋ならではのしゃぶしゃぶの魅力を、存分に体験いただく試食会となりました。



商品開発担当より各メディアに商品紹介



豆乳ポルチーニしゃぶしゃぶ（オススメの食べ方「三豚しゃぶ」「各種きのこ」「チーズリゾット」）



季節野菜「かぶとりなめこ」と5種のきのこ「味えのき」「完熟舞茸」「肉厚椎茸」「極み白舞茸」「ぶなしめじ」



初代極みだしと鴨しゃぶ（おススメの食べ方「旬の葱盛り」「乱切りそば」「みかん柚子胡椒」）



「鴨しゃぶ」は、「豆乳ポルチーニしゃぶしゃぶ食べ放題」と「鴨しゃぶ食べ放題」の両方のコースで楽しめます



駒居崇宏シェフ監修のデザート「栗のカタラーナ」

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

「鴨しゃぶ」は今回で13回目の発売となる、『温野菜』の秋冬を代表する定番メニューです。「初代極みだし」は、「鴨しゃぶ」をより美味しく召し上がっていただくために開発し、改良を重ねてきた和風のおだしで、多くのお客様にご好評いただけてきました。

一方、**今年の新たなチャレンジとして開発したのが「豆乳ポルチーニだし」**です。秋口になるとイタリアンを中心にポルチーニを使用したメニューを目にする機会が増えていることに着目し、秋を感じるポルチーニの味わいを、『温野菜』ならではの“しゃぶしゃぶ”として楽しんでいただけないかと考えました。そこで、イタリアン出身の開発担当者を中心に商品化を進め、ベースには、お客様にも馴染みのある『温野菜』の「濃厚豆乳だし」を使用。そこにポルチーニの豊かな風味を重ねることで、芳醇な香りとクリーミーな味わいを楽しめる、これまでにないしゃぶしゃぶに仕上げています。

『温野菜』では、さまざまな“おだし”を通して、上質なお肉と新鮮な国産野菜を楽しんでいただけるよう、季節ごとに商品を提案しています。今回は、**長年愛されてきた定番の「鴨しゃぶ」と、トレンドを取り入れた新しい「豆乳ポルチーニしゃぶしゃぶ」という2つの方向性から、秋冬ならではの味わいを楽しんでいただきたいと考えています。**

さらに今年の「鴨しゃぶ」では、新たな薬味として「みかん柚子胡椒」をご用意しました。“和と洋の融合”をイメージし、温州みかんのフルーティーな香りと柚子胡椒の爽やかな辛みを掛け合わせることで、鴨の旨みをより引き立てます。長年親しまれてきた定番にも新しいアクセントを加えた、今年ならではの味わいをお楽しみいただければと思います。



商品概要

定番の鴨しゃぶを、今年は2つの味わいで

期間限定

鴨
しゃぶ

初代極みだしで味わう

Soy Milk
Porcini Dashi

濃厚
クリーミー仕立て
豆乳ポルチーニ
しゃぶしゃぶ

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

- 商品名 : 豆乳ポルチーニしゃぶしゃぶ／鴨しゃぶ
- 販売期間 : 2026年9月16日(水) から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）／お一人様3,980円（税込4,378円）
 - ・牛コース（お肉全11種）／お一人様4,380円（税込4,818円）
 - ・黒毛和牛コース（お肉全12種）／お一人様5,380円（税込5,918円）
 - ・霜降り黒毛和牛コース（お肉全13種）／お一人様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いません

▶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／一人前2,480円（税込2,728円）
- ・豆乳ポルチーニしゃぶしゃぶ御膳／一人前2,480円（税込2,728円）



▼「豆乳ポルチーニしゃぶしゃぶ／鴨しゃぶ」詳しくはこちら：

https://www.onyasai.com/lp/202609_kamoshabu_porcini/?utm_source=relÄb0ease&utm_medium=r%0elease&utm_campaign=202609_kamoCPÄb0

豆乳ポルチャーニしゃぶしゃぶ 食べ放題コース

120分
90分

牛
コース

お一人様 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

豆乳ポルチャーニだしと相性の良いきのこ



完熟舞茸

おなしめじ

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
豆乳ポルチャーニだしと
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
ポルチャーニ
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!

豆乳ポルチャーニ しゃぶしゃぶ

豆乳ポルチャーニだし
温野菜定書の豆乳だしに、香り高い
ポルチャーニを組み合わせ、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

鴨しゃぶ 食べ放題コース

120分
90分

牛
コース

お一人様 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

鴨 しゃぶ

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
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



旬の葱盛り

九条ねぎと酒粕ねぎの盛り合わせ
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

【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 広報室 一柳 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