

## 埼玉9店舗目！

## 「しゃぶしゃぶ温野菜 浦和店」10/9(金)オープン

## ～お肉に国産野菜、逸品料理まで60種類以上が食べ放題～

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10月9日(金)に埼玉県では9店舗目となる『しゃぶしゃぶ温野菜 浦和店』をオープンいたします。



『温野菜』は、プロの目利きが厳選したお肉と新鮮な国産野菜を、こだわりのおだしで楽しめる、しゃぶしゃぶ専門店です。国産野菜は常時15品以上を取り揃え、野菜ごとにしゃぶしゃぶに適した切り方にこだわることで、素材本来の甘みや食感を引き出しています。

食べ放題では、こうしたお肉や野菜をはじめ、『温野菜』自慢の前菜や逸品料理なども思う存分味わえることも、『温野菜』の特長です。また、2種類のおだしを選べる「二色鍋」、席にしながら注文できる「テーブルオーダー制」を採用しているため、家族での食事からご友人や同僚との会食まで、ゆっくりとお食事をお楽しみいただけます。

## 新店情報

- ・店舗名 : しゃぶしゃぶ温野菜 浦和店
- ・住所 : 埼玉県さいたま市浦和区仲町1-1-1吉野ビル2F  
JR「浦和駅」アトレ北口より徒歩1分
- ・電話番号 : 048-711-5555
- ・営業時間 : 月～金 16時～23時  
土日祝 11時30分～23時  
※ラストオーダーは閉店時間の30分前

▼店舗の詳細はこちら

<https://map.reins.co.jp/onyasai/detail/487115555>





# しゃぶしゃぶ温野菜のこだわり：国産野菜や逸品料理も食べ放題！

## ■ 国産野菜：15品以上



### 洒落ねぎ

おだしがよく絡むよう、“しゃらしゃら”と音がするほど薄くスライスされた、温野菜の名物。



### 味のき

温野菜が農家さんと話し合い開発した白慢のきのこ。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。



### 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。



### 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。



### レタス

おだしにサツとぐらせることで、シャキシャキの食感とさっぱりとした味わいを楽しめます。



### 白菜

葉や芯など、部位ごとに切り方を変える工夫により、おだしがよくしみ込みます。



### 肉厚椎茸

通常の椎茸よりも大きく、口いっぱいに豊かな香りとジューシーな旨みが広がります。



### 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。



### 極み白舞茸

雑味が少なく、すっきりとした上品な味わいが特長。キノコが苦手な方でも食べやすい。



### 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。



### 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。



### 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。

## ■ 前菜・逸品料理・サラダ



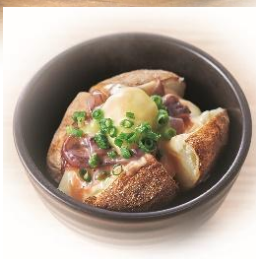
### ■ 前菜：全7品

- ・きゅうりの明太マヨのせ
- ・塩枝豆
- ・うずらの味玉
- ・炙り鶏皮のおろしぼん酢
- ・豆苗と豆もやしのナムル
- ・キムチ
- ・カプレーゼ



### ■ サラダ：全2種

- ・国産野菜のバーニャカウダ
- ・しゃきしゃきレタスのチョレギサラダ



### ■ 逸品料理：全5品

- ・だし巻き玉子の湯葉あんかけ
- ・北海道名物じゃがから
- ・手火山餡入り冷製茶碗蒸
- ・はちみつレモンのクリームチーズカナッペ
- ・塩タンのサラダ仕立て

## 期間限定商品のご紹介 ～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)～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

- ・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)
- ・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／鴨しゃぶ」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](https://www.onyasai.com/lp/202609_kamoshabu_porcini/?utm_source=release&utm_medium=release&utm_campaign=202609_kamoCP)



豆乳ポルチーニしゃぶしゃぶ御膳



鴨しゃぶ御膳

# 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



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

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



鴨しゃぶ

しつ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：小池 真一郎

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

コロワイドグループ

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