PRESS RELEASE

報道関係者各位

2026年11月18日
株式会社レインズインターナショナル

＼年末の忘年会・家族のプチ贅沢におすすめ／

期間限定！「温野菜コース」に＋ワンコインで、黒毛和牛も食べ放題にグレードアップ

“黒毛和牛専用”の薬味を新開発！

「黒辛味たまご」と「柚子胡椒おろし」でおいしさも格上げ

【アプリ会員・期間限定】2026年11月25日(水)～12月22日(火)

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11月25日(水)～12月22日(火)まで**、**『温野菜』公式アプリ会員限定で「黒毛和牛」の各食べ放題コースを、通常価格から500円（税込550円）引きでご提供**する、**「黒毛和牛キャンペーン」**を実施いたします。



年末は、黒毛和牛をお得に食べるチャンス！
実質「温野菜コース」に＋ワンコインで、黒毛和牛も食べ放題にグレードアップ

本キャンペーンでは、**「黒毛和牛」の各食べ放題コースを、通常価格から500円（税込550円）引きでご提供**いたします。

期間中、**「黒毛和牛コース」は通常4,980円（税込5,478円）のところ、4,480円（税込4,928円）**に。つまり、**一番人気の「温野菜コース」（3,980円・税込4,378円）にプラス500円（税込550円）するだけで、黒毛和牛も食べ放題になる、実質“ワンランク上のコースをお得に楽しめる”内容**です。なお、『食べ放題』は通年で、小学生は半額、小学生未満は無料、60歳以上のお客様は500円（税込）引きでご利用いただけ、期間中はこれらの年齢割引も併用いただけます。

また、このキャンペーンにあわせ、**“黒毛和牛専用”の新薬味**（※）として、**黒七味と生たまごを組み合わせた「黒辛味たまご」と、柚子胡椒と鬼おろしを合わせた「柚子胡椒おろし」を新開発。**黒毛和牛の新たな味わい方をご提案します。

なお、『温野菜』の食べ放題では、お肉はもちろん、16種類以上の国産野菜をはじめ、しゃぶしゃぶの合間の箸休めにもぴったりな前菜やサラダ、逸品料理まで、幅広いメニューを好きなだけご注文いただけます。また、席を立つことなく注文ができる「テーブルオーダー制」を採用しているため、会話とともにゆっくりと食事を楽しめることも特長です。

忘年会や年末の会食など、外食の機会が増えるこの時期に、『温野菜』自慢の黒毛和牛をお得にお楽しみください。

※期間限定薬味は、「黒毛和牛コース」以上をご注文のお客様限定でお楽しみいただけます。

「黒毛和牛キャンペーン」概要

・実施期間：2026年11月25日(水)～12月22日(火)

・対象となる食べ放題コース：
【黒毛和牛コース】通常価格 4,980円（税込5,478円）
→ キャンペーン価格 4,480円（税込4,928円）

【かに付き黒毛和牛コース】通常価格 5,780円（税込6,358円）
→ キャンペーン価格 5,280円（税込5,808円）

【ふぐ付き黒毛和牛コース】通常価格 5,980円（税込6,578円）
→ キャンペーン価格 5,480円（税込6,028円）



▶▶小学生「半額」 / 小学生未満「無料」 / 60歳以上「税込500円引き」
（小学生・60歳以上は通常価格からの値引き後に、キャンペーン割引が適用されます）
※120分制／ラストオーダー90分

・利用条件：公式アプリの**「クーポン画面」**を**ご注文時・お会計時**にご提示ください。
※食べ放題コースの黒毛和牛コースを2名様以上でご注文・ご飲食代金が税込5,500円以上でご利用いただけます。
※他クーポン券・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「半額」・小学生未満「無料」・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コース・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各種、90分制ラストオーダー70分食べ放題コース各種は割引対象外です。

▼専用ページはこちら：
https://www.onyasai.com/lp/202611_kurogewagyu_cp/?utm_source=release&utm_medium=release&utm_campaign=202611_kurogewagyu_cp
※専用ページは11月25日(水)に公開となります。

～商品のご紹介～

『温野菜』では、お肉のおいしさを存分に味わっていただけるよう、店内で一枚一枚丁寧にカットしています。最初のひと口から、そのおいしさを感じていただきたいという、『温野菜』ならではのこだわりです。



■黒毛和牛

ブリスケットと呼ばれる部位は、噛むほどに甘みが広がり、脂の甘みがありながらも、しつこさを感じにくいのが特長です。プロの目利きが選び抜いた、柔らかな肉質とコクのある味わいをご堪能ください。

＼黒毛和牛をおいしく食べるために開発された薬味が登場／



■黒辛味たまご【期間限定】

黒毛和牛の脂の甘みを、生たまごのまろやかさがより引き立て、
黒七味の豊かな香りとピリッとした辛味が味わいにアクセントを加えます。
【おすすめのおだし】すき焼きだし



■柚子胡椒おろし【期間限定】

柚子胡椒の爽やかな香りと辛味に、鬼おろしのさっぱりとした味わいが加わり、
黒毛和牛の脂をほどよく和らげます。
【おすすめのおだし】三代目極みだし

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：16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。



味えのき
温野菜が農家さんと話し合い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。



ケール
ほのかな苦みと豊かな風味が特長。しゃぶしゃぶに味わいのアクセントを添えます。



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。



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
おだしにサッとくぐらせることで、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。



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。



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。



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　・豆苗と豆もやしのナムル
・塩枝豆　・キムチ
・うずらの味玉　・トマトと豆富のカプレーゼ風
・炙り鶏皮のおろしぽん酢





■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6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・とろーりチーズのアンチョビブロッコリー

まずは、そのまま。“おだし”を味わう、温野菜のしゃぶしゃぶ

温野菜では、お肉や野菜の素材の旨みを引き立てるおだしをご用意しています。
2種類のおだしを同時に味わえる「二色鍋」は、それぞれの好みに合わせて異なる味わいを一度に楽しめるため、年代や好みの異なる方とのお食事にもおすすめです。



【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：小池　真一郎
しゃぶしゃぶ温野菜、牛角、居酒家 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　太田・安田　E-mail：pr@reins.co.jp　TEL：045-224-7200