

すきやき風出汁に4種の味噌を合わせた新出汁 “味噌すき”で濃厚な冬鍋 ～トリュフ香るとうろ玉子ダレと共に～

しゃぶしゃぶ温野菜にて、2019年11月14日(木)より販売開始

コロナイドグループの株式会社レインズインターナショナルでは、しゃぶしゃぶ温野菜にて2019年11月14日(木)より、すきやき風の出汁に八丁味噌を含む4種の味噌を合わせてアレンジした“味噌すき”に、トリュフの芳醇さが香るとうろ玉子ダレに合わせて食べる「トリュフ香る味噌すきのふわとろたんしゃぶ」を販売いたします。



画像左：味噌すき 画像右：トリュフ香るとうろ玉ダレ

朝夕冷え込む時候となり、温かい鍋料理の需要が高まる季節となりました。今年の冬は、からだを温める効果があるといわれている味噌を取り入れ、温野菜で人気のすきしゃぶだしを味噌風にアレンジした鍋をつくりました。

すきしゃぶだしに八丁味噌・米味噌・米こうじ味噌・豆味噌を加えた、濃厚なコクとうま味を感じられる「味噌すきしゃぶ」。お肉を出汁にくぐらせて、トリュフの芳醇さが香るとうろと玉子のタレに合わせると、濃厚かつ贅沢な味わいを感じられます。

コリコリ食感のたんしゃぶや、コラーゲン豊富でしっとりした味わいの北海道産つや姫豚カルビは、味噌すきだしによく絡み相性が抜群です。春菊・白菜・味えのき・白えのきが盛り合わせになった「すき焼き野菜盛り」を入れて煮込めば味噌すきやき鍋が出来上がります。まろやかな辛味と上品な風味が特徴の「北海道産 山わさび」をお肉にのせて食べると、すっきりした味変を楽しめます。お食事の途中では、味噌すきでしゃぶしゃぶした肉をのせて食べる卵かけごはん「味噌すきTKG」、丼物では味噌すきだしで煮込む「味噌煮込みきしめん」をご用意しております。

味噌づくしの濃厚な鍋を気の合う仲間と囲みながら、心も体もあたたまる冬の時間をお過ごしください。



・すき焼き野菜盛り



・北海道産 山わさび



・味噌すきTKG



・味噌煮込みきしめん

※たんしゃぶは形を整える加工をしています。※使用しているお米は国産米です。

【商品概要】

■ トリュフ香る味噌すきの“ふわとろたんしゃぶ”食べ放題

お1人様 3,680円

お肉 : 北海道つや姫豚カルビ/ロース ・たんしゃぶ※・ アンデス高原豚カルビ/ロース・ 厳選牛カルビ/肩ロース ・ 旨み牛※・ 鶏もも ・ 竹筒鶏つまれ ・ 梅つまれ ・ バジルつまれ

他 : すき焼き野菜盛り・北海道産山わさび・味噌煮込みきしめん・味噌すきTKG・国産野菜・おつまみなど60種類以上が食べ放題。

鍋だし : 味噌すきしゃぶ + もう1つおだしが選べます。

■ 黒毛和牛しゃぶしゃぶ一人一皿付き

トリュフ香る味噌すきの“ふわとろたんしゃぶ”食べ放題

お1人様 3,980円

食べ放題の内容は、トリュフ香る味噌すきのふわとろたんしゃぶ食べ放題と同じ。

※お子様割・シニア割（上記価格より割引）

⇒ 小学生未満無料/小学1～3年生1,000円引き/小学4～6年生、65歳以上500円引き

※内容は店舗によって異なる場合がございます。詳しくは公式HPをご確認ください。

URL : <https://www.onyasai.com/season/teaser/index.html>

※たんしゃぶは形を整える加工をしております。※旨み牛は動物性脂または植物性油を加えて、美味しく仕上げたお肉です。
 ※使用しているお米は国産米です。

※価格は全て税抜表示です。

【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：根本寿一

本社所在地 : 神奈川県横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12階

会社設立 : 1987年6月27日

社員数 : 1369名（2019年4月1日現在）

1. 「しゃぶしゃぶ温野菜（国内348店舗 ※2019年10月1日現在）」、焼肉の「牛角」、居酒屋「土間土間」等の飲食店を経営
2. フランチャイズチェーン加盟店の募集および加盟店の経営指導
3. 店舗の内外装工事に関する企画・設計および請負
4. 業務用食材・備品等の卸売り販売業

食を通じ、価値ある商品・サービス・内装雰囲気といった体験価値を通してお客様の期待水準を超える「感動創造」を目指し、“お客様の笑顔”の為に活動いたします。