



## Press Release

## 最高に美味しい“納豆しゃぶしゃぶ”

## こく旨納豆味噌スープとシンバイオティクス

2026年4月15日(水) しゃぶしゃぶ KINTAN 代官山本店で販売開始



株式会社カルネヴァーレ(所在地:東京都目黒区、代表取締役社長:鳴坂竜一)は、しゃぶしゃぶKINTAN代官山本店で、発酵食品と大豆の力に着目した新コース『最高に美味しい納豆しゃぶしゃぶ こく旨納豆味噌スープとシンバイオティクス』を4月15日(水)より販売開始いたします。本コースは、“肉で活力を得て、野菜で身体を整える”という考えのもと、腸内環境に着目した新たな食体験をご提案いたします。

## 『食べる、インナーエステ』『最高に美味しい納豆しゃぶしゃぶ』

100年の歴史を持つ「宮城野納豆」と「仙台味噌」をベースにした、こくのある特製スープに、新鮮な国産野菜と上質な肉をくぐらせることで、“シンバイオティクス”という考え方を体現したコースです。発酵によって引き出された旨味と、大豆のこくが重なり合い、身体の内側へとやさしく染み渡る味わいに。食後には軽やかな満足感と、整う感覚をもたらす、これまでにないしゃぶしゃぶ体験を提案します。

## 《3つの特徴》

## ① 発酵×大豆が生み出す「整う」体験

納豆菌や麹菌などの“プロバイオティクス(善玉菌)”と野菜や大豆の“プレバイオティクス(菌のエサ)”を組み合わせることで腸内環境を整える“シンバイオティクス”に着目いたしました。

## ② 大豆の魅力を味わい尽くす三変化

湯葉・豆腐・豆乳という3つの形で大豆の力を表現いたしました。濃厚でこくのあるスープと重なり合うことで、味わいの奥行きとともに、植物性たんぱく質やイソフラボンを自然に摂取できます。

## ③ 罪悪感を活力へ

高タンパク、低カロリーな大豆をベースにした本コースは、満足感もありながら軽やかな食感。美容や健康を意識しながらも、しっかりと食べる楽しさを満たす。バランスの取れたしゃぶしゃぶです。



=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====



## ■最高に美味しい納豆しゃぶしゃぶ こく旨納豆味噌スープとシンバイオティクス ¥5,980

食べるほどに、内側から整うという新しい体験。発酵と大豆の旨みが重なり合う、軽やかで満ちるしゃぶしゃぶコース

- 〈スープ〉 宮城野納豆と仙台味噌のこく旨スープ
- 〈前 菜〉 汲み上げ湯葉とグリーンアスパラガスの冷製  
国産大豆みやぎの豆腐のピリ辛ニラ醤油
- 〈逸 品〉 みやぎの豆腐と生湯葉のしゃぶしゃぶ
- 〈お野菜〉 旬のしゃぶしゃぶ野菜盛り合わせ
- 〈豚肉のしゃぶしゃぶ〉 岩中豚バラ・岩中豚肩ロース
- 〈鶏肉のしゃぶしゃぶ〉 伊達鶏もも・伊達鶏むね
- 〈味 変〉 北海道丸大豆きな粉
- 〈 〆 〉 濃厚豆乳と自家製辣油の担担麺
- 〈甘 味〉 ずんだミルクジェラート



## ■最高に美味しい 納豆しゃぶしゃぶランチセット ¥2,580 ※ごはん・お野菜・お惣菜おかわり無料

ランチタイム限定でお得に楽しめる納豆しゃぶしゃぶ。はたらく活かに、発酵と大豆の旨みで軽やかに満ちるひとときを

- 〈スープ〉宮城野納豆と仙台味噌のこく旨スープ
- 〈逸 品〉みやぎの豆腐と生湯葉のしゃぶしゃぶ
- 〈お肉〉岩中豚バラ・肩ロース/伊達鶏もも・むね
- 〈お野菜〉旬のしゃぶしゃぶ野菜盛り合わせ
- 〈デザート〉ずんだミルクジェラート

### “美しさ”と“整う理由”を支える5つの大豆

#### 大豆1:仙台味噌

大豆の比率が高い米味噌で、長期熟成により深いこくと芳醇な香りが特徴。  
宮城野納豆とともにスープの核となり、発酵ならではの重層的な旨味を形成します。

#### 大豆2:宮城野納豆

100年の歴史を持つ「宮城野納豆菌」を使用した昔ながらの素朴な味わい。  
天然由来の菌が生み出す、力強い粘りと奥行きのある発酵の旨みがスープに深みとこくをもたらします。

#### 大豆3:みやぎの豆腐

大正12年創業、100年以上続く老舗豆腐店の“みやぎの豆腐”。  
北海道・秋田県産の大豆のみを使用し、大豆本来の濃厚な旨味を感じられる木綿豆腐は、肉や野菜と合わせても埋もれない力強い味わいが特徴です。

#### 大豆4:湯葉

丁寧に汲み上げた、なめらかな生湯葉。  
大豆のこくとやさしい甘味が広がる繊細な味わいは、しゃぶしゃぶの具材としてとろけるような食感とともに  
お楽しみいただけます。

#### 大豆5:北海道丸大豆きな粉

北海道産丸大豆を芯まで丁寧に煎り上げたきな粉。  
スープに加えることで、香ばしさとやさしい甘みが広がる味わいの変化をお楽しみください

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====



## ■販売店舗

### 〈しゃぶしゃぶ KINTAN〉

・しゃぶしゃぶ KINTAN 代官山本店 渋谷区恵比寿西 1-21-8 レジディア恵比寿Ⅱ 2階

### 【しゃぶしゃぶKINTANについて】



しゃぶしゃぶKINTANは、“お客様の食生活をより豊かに、お客様の心をより幸福にする”をコンセプトに、日常生活ではなかなか出会えない野菜や希少部位のお肉を新しいスタイルで提供しています。希少なお肉と1日に必要な350gの野菜を召し上がっていただき、しゃぶしゃぶでお客様の食生活をより豊かにできればと考えています。

### 【株式会社カルネヴァーレについて】



Carnevale

「KINTAN」を中心に、焼肉、しゃぶしゃぶ、ステーキ、牛肉寿司など、肉を主役とした多様なレストランを展開。厳選した和牛と、職人の技術、洗練された空間で、お客様に「至福の時間」を提供し続けています。

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====