



しゃぶしゃぶKINTAN人気No.1のスープをおうちで

蟹肉たっぷりな黄金色の“上海蟹スープ”で食べる プラチナポークの肉つみれ鍋セット(3~4人前)が 冬季限定5,980円で新登場!

株式会社カルネヴァーレ(本社:東京都目黒区・代表取締役社長 鳴坂竜一)は、10月25日(月)にKINTAN ONLINE STOREより“上海蟹スープで食べるプラチナポークの肉つみれ鍋セット(3~4人前)”¥5,980を冬季限定で新発売いたします。



“上海蟹スープ”はしゃぶしゃぶKINTANの中で人気No. 1のスープです。

旬を迎える上海蟹の旨味を閉じ込めるように蒸し、丁寧に取り出したほぐし身と香味野菜を低温でじっくり時間をかけて炒め、香りと甘みを最大限に引き出した上海蟹ペーストを作ります。和牛の切り落としやスジ肉からとる上質な和牛だしと上海蟹ペーストを合わせた、しゃぶしゃぶKINTANで大人気の冬期限定“上海蟹スープ”をより多くのお客様にお楽しみいただけるようONLINE STOREで販売いたします。お鍋の具材には、岩手県産プラチナポークの三枚肉の粗挽きに上海蟹の濃厚な味噌をたっぷり練り込んだ大ぶりの“肉つみれ”をたっぷり240g、岩手県産プラチナポークの2種のしゃぶしゃぶ300g、KINTANが厳選する12種類の野菜をご用意いたしました。上海料理歴25年の料理人が1つ1つ丁寧に手作りして仕上げたからこそ出せるお店の味をそのままご自宅でお楽しみいただけます。

【上海蟹スープで食べるプラチナポークの肉つみれ鍋セット】

■上海蟹スープ

上海蟹スープはKINTANこだわりの和牛だしをベースにした「上海蟹・和牛・鯉・羅臼昆布・野菜・鶏」の6種の旨味がブレンドされたコク深い味わいの黄金色スープです。

・KINTANの和牛だし

和牛の切り落としやスジ肉を5時間かけて煮込んだ和牛だしと羅臼昆布と鯉の合わせ出汁と、独自の配合で合わせたこだわりのお出汁です。

・上海蟹ペースト

蒸した上海蟹から丁寧に取り出したほぐし身と香味野菜を鶏油でじっくり時間をかけて炒め、上海蟹の香りと野菜の甘みを最大限に引き出します。



=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====



令和3年10月25日

株式会社カルネヴァーレ

〒153-0061 目黒区中目黒 1-1-71 KN 代官山 2 階

広報 TEL:03-6890-2929

FAX:03-6857-4129

■岩手県産プラチナポーク

岩手県花巻の大自然の中、長年培われてきたこだわりの飼育技術で地元産のとうもろこしと天然の地下水を飼料にじっくり、ゆっくりと時間をかけられて育った白金豚。他の豚とは明らかに“脂の旨味”が違います。



◆岩手県産プラチナポークの肉つみれ (6個240g)

プラチナポークの三枚肉を肉肉しい食感が残る粗挽きに。上海蟹の味噌をたっぷりに加え成形し、約1時間かけて和牛だしで煮込みます。上海料理の技術を生かしホロホロと口の中で崩れるような食感です。



◆岩手県産プラチナポークのバラ (7枚150g)

豚肉のなかで最もやわらかく、最も旨味を蓄えたお肉です。赤身が少なく口の中に旨味がジュワッと広がります。



◆岩手県産プラチナポークのロース (7枚150g)

上品な香りのする、歯ごたえの柔らかいお肉です。キメ細やかな赤身の芯に上質な脂が被った形状で赤身と脂身のバランスが良くしゃぶしゃぶにぴったりのお肉です



◆本日のお野菜12種類

KINTANがご用意するしゃぶしゃぶのお野菜は毎朝、市場から買い付けする新鮮なお野菜の他に、ご家庭では手に入りにくい希少な野菜やきのこを日替わりで12種類厳選してお届けいたします。ご家庭で好みのお野菜をプラスしてお肉とご一緒にお召し上がりください。

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====

株式会社 カルネヴァーレ 〒153-0061 目黒区中目黒 1-1-71 KN 代官山 2 階

PR 松原 美づき E-mail:m-matubara@carnevale.jp TEL:03-6890-2929 FAX:03-6857-4129



令和3年10月25日
株式会社カルネヴァーレ

〒153-0061 目黒区中目黒 1-1-71 KN 代官山 2 階
広報 TEL:03-6890-2929
FAX:03-6857-4129

【上海蟹スープで食べる
プラチナポークの肉つみれ鍋セット (3~4名様分)】

＜商品内容＞

・プラチナポークの肉団子	240g(6個)
・プラチナポークロース	150g
・プラチナポークバラ	150g
・季節のお野菜	500g
・KINTAN和牛だし	1ℓ
・上海蟹ペースト	1パック



【公式ECサイト】

◆KINTANオンラインストア <http://kintan-gift.com>

【しゃぶしゃぶKINTANについて】

KINTANの肉職人が目利きで仕入れた希少部位のお肉を堪能しながら、1日に必要な野菜をしっかりと召し上がっていただき、お客様の食生活をより豊かに、心をより幸福にしたいという想いで営業しております。
牛タンをオリーブオイルで食すしゃぶしゃぶや厚切りのしゃぶしゃぶなど新しいスタイルのしゃぶしゃぶを体験いただけます。

※URL:<http://kintan.restaurant/>

【焼肉KINTANについて】

KINTANのある街の人々に「焼肉」と「KINTANの空間」と「サービス」を通じて、日常では得がたい“幸福感”や“豊かさ”を感じてもらえるよう、「その街で1番愛される焼肉レストラン」を目指して日々営業しております。
30日間熟成KINTANや日本一のサーロイン・ユッケ™、骨付きKINTANミスジが好評です。

※URL:<http://kintan.restaurant/>

【KINTAN IN THE HOUSEについて】

KINTANから誕生したテイクアウトブランドです。

KINTANの味をそのままご自宅やオフィスでお楽しみいただけるよう、焼肉弁当やしゃぶしゃぶ弁当を販売しています。※URL:<http://kith.kintan.restaurant>

【株式会社カルネヴァーレについて】

株式会社カルネヴァーレは、都内19店舗・神奈川県に1店舗を展開しています。

焼肉KINTAN、しゃぶしゃぶKINTAN、割烹金舌、THE KINTAN STEAK、天空焼肉 星遊山、CBCを展開しています。

※URL:<http://carnevale.jp>

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====

株式会社 カルネヴァーレ 〒153-0061 目黒区中目黒 1-1-71 KN 代官山 2 階
PR 松原 美づき E-mail:m-matubara@carnevale.jp TEL:03-6890-2929 FAX:03-6857-4129