

## 【しゃぶしゃぶ温野菜】

最旬トレンド！旨辛×薬膳の『旨辛 麻辣湯しゃぶ』  
いま大注目の“麻辣旋風”を温野菜で体感！

～九鬼「芳醇胡麻油」香る『鶏清湯 葱たんしゃぶ』も同時に新登場～

2025年5月21日（水）より初夏限定2種のメニューが新登場

株式会社レイズインターナショナルが展開するしゃぶしゃぶ温野菜は、2025年5月21日（水）より期間限定で、「旨辛 麻辣湯しゃぶ」と「鶏清湯 葱たんしゃぶ」の2種類の新メニューを販売いたします。



## SNSトレンドの“マー活”ファンへ温野菜から新提案

近年、若年層・社会人層の女性を中心に「マー活（＝麻辣料理活動）」が大きなトレンドとなっており、旨辛かつ薬膳グルメが注目を集めています。温野菜ではこうしたニーズに応えるべく、火鍋の本格スパイスとしびれる辛さ、そして深みのあるコクを掛け合わせた「麻辣湯しゃぶ」を開発しました。

また、辛い料理が苦手な方や上品でまろやかな味わいを求める方に向けて、鶏の旨みを凝縮した「鶏清湯」スープに老舗・九鬼の「芳醇胡麻油」を合わせた「鶏清湯 葱たんしゃぶ」も同時に登場。

2種のしゃぶしゃぶを通じて、これからの初夏の時期に“刺激”と“癒し”の選択肢をお届けします。



## 商品概要

- 商品名 : 旨辛 麻辣湯しゃぶ／鶏清湯 葱たんしゃぶ
- 販売開始日 : 2025年5月21日（水）より開始
- 食べ放題 : 税込4,158円～  
※ 120分制（90分ラストオーダー）  
※ 小学生未満無料、小学生は半額、60歳以上は500円引き
- 御膳セット : 各 税込2,398円

▼詳しくはこちら：

[https://www.onyasai.com/lp/202505\\_malatang?utm\\_source=release&utm\\_medium=release&utm\\_campaign=202505\\_malatang](https://www.onyasai.com/lp/202505_malatang?utm_source=release&utm_medium=release&utm_campaign=202505_malatang)

===== 【 試食会・取材・掲載に関するお問い合わせ 】 =====  
レイズインターナショナル 広報室 一柳 Tell: 045-224-7200 Mail: [pr@reins.co.jp](mailto:pr@reins.co.jp)  
PR事務局 宇野・中野 Tell: 070-6982-5041(宇野) Mail: [reins@allnight-p.com](mailto:reins@allnight-p.com)

# 「麻辣湯しゃぶ」で叶える“刺激×癒し”のしゃぶしゃぶ体験

今回登場する「旨味 麻辣湯しゃぶ」は、本格的な香辛料の香りが特長。9種の薬膳スパイスによるシビ辛いおだしに青花椒油を加え、風味豊かに仕上げました。ただ辛いだけでなく、食欲をそそる香りと薬膳スパイスによる奥深い風味が、トレンドに敏感な女性や働く女性の「ご褒美グルメ」や「ストレス発散」として高い満足感をご提供します。より辛さを追求したい方には「鬼辛ペースト」を追加することで、自分好みの辛さにアレンジいただけます。お肉はもちろん、野菜やきのこ、もちもちのトッポギやマロニーちゃんとの相性も抜群。ヘルシーかつ刺激的なしゃぶしゃぶ体験をお楽しみいただけます。

**麻辣湯しゃぶ**  
食べ放題 コース

120分  
3,780円  
(税込4,158円)

150分  
4,180円  
(税込4,598円)

黒毛和牛、  
牛もも肉  
5,380円  
(税込5,918円)

国産黒毛和牛、  
牛もも肉  
6,880円  
(税込7,568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円特

**麻辣湯だし**  
本格的な香辛料の香りが特長  
青花椒油で風味豊かに仕上げた  
9種の香辛料入りのシビ辛いおだし

**鬼辛ペースト**  
ハバネロとジョロキアを  
使用した唐辛子ペーストを入れて  
お好みの辛さに！

多彩なスパイスを効かせた  
辛味と痺れの個性派旨辛だし

お好みの食材でアレンジを楽しめる  
しゃぶしゃぶ温野菜の麻辣湯

マロニーちゃん  
麻辣湯だしの  
相性抜群！

トッポギ  
だしに絡めて  
もちもち食感が楽しめる♪



①



②



③



## ① 鬼辛ペーストで自分好みの辛さにカスタマイズ！

「鬼辛ペースト」は、旨味のある爽やかな辛味の「ハバネロ」とすっきりと突き抜ける辛味の「ジョロキア」をブレンドし、にんにくを加え風味豊かに仕上げた鬼のように辛いペースト。お好みに合わせてピリ辛から激辛まで自由にアレンジしていただけます。

## ② 9種の本格薬膳スパイス仕立てで“旨みと香り”を引き出す

山椒、クミン、八角、シナモン、クローブ、フェネル、コリアンダー、コショウ、唐辛子の全9種のこだわりの薬膳スパイスを絶妙にブレンド。心も体も美味しく労わるおだしに仕立てました。

## ③ 独特のもちもち食感がクセになる！期間限定の「トッポギ」

期間限定で「トッポギ」も登場。もちもちとした独特の食感が人気で、肉や野菜の旨味が溶け出したコク旨スープがよく絡んでヤミツキな味わいに。

## ④ めまで美味しい！「マロニー」でヘルシーに

めにはマロニーを合わせても絶品です。実は、ごはんや小麦麺と比べてカロリーが低くヘルシーなマロニー。断面はリボン型で表面積が大きく、麺の中には気泡が沢山あるので、おだしがよく絡んで「しゃぶしゃぶ」の常識を覆す麻辣体験をお楽しみいただけます。

===== 【 試食会・取材・掲載に関するお問い合わせ 】 =====

レインズインターナショナル 広報室 一柳 Tel: 045-224-7200 Mail: [pr@reins.co.jp](mailto:pr@reins.co.jp)

PR事務局 宇野・中野 Tel: 070-6982-5041(宇野) Mail: [reins@allnight-p.com](mailto:reins@allnight-p.com)

【同時発売】おとなの味わい「鶏清湯 葱たんしゃぶ」～沸き立つ芳醇な香り～

「鶏清湯 葱たんしゃぶ」は、鶏の旨みを丁寧に抽出した「鶏清湯」スープがベースの上品な味わい。そこに老舗・九鬼の「芳醇胡麻油」を加えることで芳醇な香りが湧き上がり、葱でさっぱりとした味わいをお楽しみいただけます。辛い料理が苦手な方にもおすすめの一品で、メには「海苔雑炊セット」で旨味たっぷりのおだしを最後までご堪能いただけます。

**葱たんしゃぶ 食べ放題 コース**

120分 小学生以下	豚コース 3,780円 (税込4,158円)	牛コース 4,180円 (税込4,598円)	黒毛和牛、 食べ放題 5,380円 (税込5,918円)	特選黒毛和牛、 食べ放題 6,880円 (税込7,568円)	小学生以下・60歳以上 家族でお得と割引 小学生未満 小学生 60歳以上 無料 半額 500円付
---------------	------------------------------	------------------------------	---------------------------------------	---	--

**鶏清湯**  
たんしゃぶと葱の旨みと鶏の旨みの味わいを楽しむ

**鶏清湯だし**  
鶏の旨みが凝縮したコクのあるおだし

- 食欲そそるごま油の香り  
鶏清湯だしに、胡麻の最高品質「タアヤマク産 白ごま」を100%使用した、老舗・九鬼産業のごま油を合わせ、香り豊かでコク深い味わいを楽しむ
- 最後までだしの味を楽しむ  
鶏清湯だしには韓国産のりと玉子で作る海苔雑炊がおすすめ!

**彩り洒落ねぎ**  
きつしやぶしやぶしておだしの味がしつかり隠れた彩り洒落ねぎをお肉で巻いて食べると美味!

**香ばしいごま油と芳醇なコク旨だし**

**海苔雑炊セット**  
鶏清湯だしには韓国産のりと玉子で作る海苔雑炊がおすすめ!



②



③



④



① 九鬼「芳醇胡麻油」使用 香ばしいごま油と芳醇スープの“香りしゃぶ”

上品な香ばしさ漂う「九鬼 芳醇胡麻油」は、創業以来こだわり続ける圧搾法に冷却工程を加え、芳醇な香りを油の中に閉じ込めたもの。鶏の旨味が詰まった「鶏清湯だし」と相まって、芳醇な香りがおだしの湯気とともに広がる、まろやかで風味豊かな奥深さをお楽しみください。

② 2種のシャキシャキねぎ×たんしゃぶの絶妙食感

本コース限定の「彩り洒落ねぎ」は長ネギの青い部分と白い部分がミックスしたもの。青い部分は辛みや香りが強くシャキシャキとした食感、白い部分は加熱すると甘みが増してとろけるような食感が特長です。味と食感の異なる2種の葱にたっぷりとおだしの旨みをまわらせ、コリコリ食感の「たんしゃぶ」を巻いて、絶妙な食感のコントラストをお楽しみください。

③ メは香味だして“ととのう”雑炊

旨味たっぷりのスープで食べるメには「海苔雑炊セット」がおすすめ。韓国産のりの旨みとまろやかな玉子で、最後の一滴までご堪能いただけます。

④ 白と黒の胡椒クレープ

九鬼「芳醇胡麻油」を使用した、高品質な胡麻油だからこそ実現できる新感覚のスイーツ。甘いバニラアイスにごま油の風味とコクが合わさり、大人な味わいに。

## しゃぶしゃぶ温野菜とは

株式会社レイズインターナショナル（代表取締役社長：澄川浩太）が運営するしゃぶしゃぶ温野菜は、2000年3月、それまでの「値段が高い」「敷居が高い」と言ったイメージをくつがえし、気軽にしゃぶしゃぶを楽しめるお店として東京・経堂にオープン。上質なお肉はもちろん、こだわりの国産野菜をはじめとする豊富なメニューが幅広い世代に受け入れられ、現在では国内外で約300店舗を展開するブランドへと成長いたしました。

## しゃぶしゃぶ温野菜は創業25周年



しゃぶしゃぶ温野菜は、おかげさまで創業25周年を迎えました。  
これまでご愛顧いただいたすべてのお客様に、心より感謝申し上げます。

「おいしさ」と「心地よいひととき」をお届けするために、  
私たちは常に“おもてなしの心”を大切にしてきました。

これからもその想いを忘れず、お客様に寄り添いながら、  
より良いしゃぶしゃぶ体験をご提供できるよう努めてまいります。  
25周年を機に、だしやメニューを一新した今回のリニューアルは、  
温野菜の次なるステージの第一歩です。

今後とも変わらぬご愛顧のほど、よろしくお願いいたします。

### ▼25周年特設サイトはこちら

[https://www.onyasai.com/lp/202504\\_25th\\_anniversary/?utm\\_source=hp&utm\\_medium=hp-banner&utm\\_campaign=202504\\_25th\\_CP](https://www.onyasai.com/lp/202504_25th_anniversary/?utm_source=hp&utm_medium=hp-banner&utm_campaign=202504_25th_CP)