

【しゃぶしゃぶ温野菜 イベントレポート】 最旬トレンド！9種の薬膳香る『旨辛 麻辣湯しゃぶ』 九鬼「芳醇胡麻油」香る『鶏清湯 葱たんしゃぶ』

メディア限定 試食会を2025年5月9日に開催

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種の新メニューを販売いたします。発売に先立ち、お披露目を兼ねた【メディア限定 試食会】を2025年5月9日（金）池袋サンシャイン通り店にて開催いたしました。



メディア試食会の様子

試食会では、メディア関係者から今回の新メニューに対して多くの好意的な声が寄せられました。特に『旨辛 麻辣湯しゃぶ』には高い関心が集まり、「辛いだけでなく、しっかりと旨みと痺れが感じられてクセになる」「これは絶対プライベートでもまた食べに来たい」といった声も多く、辛いものが苦手な参加者からも「すごく美味しく食べられた。辛さを和らげる工夫として豆乳と合わせてみたい」等の前向きな声がありました。辛党はもちろん、普段は辛い料理に手が伸びない層を含め、幅広いターゲットに受け入れられる商品であると評価いただきました。

また、『鶏清湯 葱たんしゃぶ』についても「普段から温野菜の『洒落ねぎ』が大好きなので、今回のメニューはまさに自分好みだった」「葱だけでももちろん美味しいけど、お肉に巻くとさらに旨みが引き立つ」といった、ネギの存在感を高く評価する声が上がりました。さらに『白と黒の胡椒クレープ』には、「めちゃくちゃ美味しかった！コンビニに置いて欲しい！絶対買う！」という熱のこもったコメントも寄せられ、メインメニューだけでなくデザートまで印象に残るクオリティであることが伝わりました。最後の一品までしっかり楽しめる、温野菜らしい満足度の高いラインナップとなっています。





レイズインターナショナル
温野菜マーケティング部 部長 杉山

気温が上がるとお鍋は倦厭されがちですが、暑いときこそ温かいお食事で身体を内から温めることをお勧めしたいです。とはいえ、食欲が減退するこの時期に食べたくなる味として、葱と合わせてさっぱり食べられる『葱たんしゃぶ』と、シビ辛がクセになる『麻辣湯しゃぶ』を販売いたします。どちらもグルメな大人にご満足いただける味に仕上げました。今『麻辣湯』は若者の間で人気ですが、大人も楽しめるコクのある味わいです。

レイズインターナショナル 料理長 津田

「麻辣湯しゃぶ」は、強すぎない程よいスパイス感に醤(ジャン)を加えて旨味と辛味、コクをUPしました。また、辛いものの好きの方にもお楽しみいただけるよう、ハバネロ、ジョロキアなどが含まれている鬼辛ペーストもご用意しております。

「葱たんしゃぶ」は、葱・たんしゃぶの両方と相性の良い胡麻油に注目、特に香りにこだわりました。さらに、胡麻油の品質をより際立たせる「バニラアイス」への使用を提案。意外な組み合わせに社内でも驚きの声が上がりましたが、一口食べたら絶品、納得を得られました。白ごま・黒ごまと合わせ、「モノトーンスイーツ」にしたのも密かなこだわりポイントです。



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

「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
おだし 90分

3,780円
(税込4,158円)

4,180円
(税込4,598円)

黒毛和牛、
赤肉
5,380円
(税込5,918円)

黒毛和牛、
赤肉
6,880円
(税込7,568円)

小学生以下 60歳以上 家族でお客様割引
小学生未満 小学生 60歳以上
無料 半額 500円増

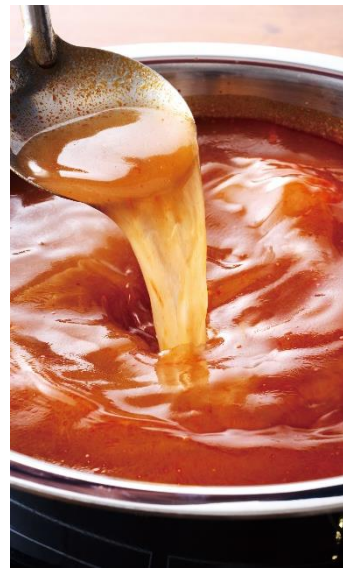
麻辣湯だし
本格的な香辛料の香りが特長
青花椒油で風味豊かに仕上げた
9種の香辛料入りのシビ辛いおだし

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！
激辛 注意！

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

マロニーちゃん
麻辣湯だしとの
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 ㄨまで美味しい！「マロニー」でヘルシーに

ㄨ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

PR事務局 宇野・中野 Tel: 070-6982-5041(宇野) Mail: 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 コース 90分	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)	極上黒毛和牛・ 食べ放題 6,880円 (税込7,568円)	小学生以下・60歳以上 家族でお得に割引 小学生未満 小学生 60歳以上 無料 半額 500円引
--------------------	------------------------------	------------------------------	---------------------------------------	---	--

鶏清湯
たんしゃぶで、温野菜自慢の
たんしゃぶと葱の旨い味を
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「グアテマラ産
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に
- メまでだしの味を楽しむ
葱たんしゃぶコース・豚コース・牛コース限定
海苔雑炊セット
鶏清湯だしには韓国のりと玉子で
作る海苔雑炊がおすすめです！

香ばしいごま油と
芳醇なコク旨だし

彩り洒落ねぎ
きつとしゃぶしゃぶおし
おだしの味がしつかり絡んだ
彩り洒落ねぎをお肉で巻いて
食べると美味！



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。韓国のかき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。

===== 【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

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

しゃぶしゃぶ温野菜とは

株式会社レイン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