

【しゃぶしゃぶ温野菜】

高級食材の“ふぐ”を手軽に食べて食欲アップ！

『夏ふぐ』でさっぱりしゃぶしゃぶ

～極みとろろで楽しむ『夏野菜と厳選五種の旨みだし 山形恵み豚しゃぶ』も同時に新登場～

2025年7月16日（水）より夏の新メニュー 2種が登場

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7月16日（水）より期間限定で、「さっぱりしゃぶしゃぶ 夏ふぐ」と「夏野菜と厳選五種の旨みだし 山形恵み豚しゃぶ」の2種の新メニューを販売いたします。



暑い季節にもさらりと食べやすく、栄養も満点な“しゃぶしゃぶ”は、夏の集まりやご家族の食卓にもぴったり。北海道産の真ふぐや山形恵み豚、旬の野菜などのこだわり素材に、だしの奥深い旨みと、ひんやり涼やかな味わいを掛け合わせた、夏ならではのしゃぶしゃぶをぜひご堪能ください。

商品概要

■商品名：さっぱりしゃぶしゃぶ 夏ふぐ／夏野菜と厳選五種の旨みだし 山形恵み豚しゃぶ

■販売開始日：2025年7月16日（水）より開始

■価格：<さっぱりしゃぶしゃぶ 夏ふぐ>

・一皿／税込1,100円

※数量限定

※単品メニューのみをご注文のお客様は、おだし料金としてお一人様税込330円を頂きます。

ただし、小学生未満のお客様は無料です。

<夏野菜と厳選五種の旨みだし 山形恵み豚しゃぶ>

・食べ放題／税込4,378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／税込2,508円

※一人前の食べきりセット

▼詳しくはこちら

https://www.onyasai.com/lp/202507_yamagatabuta/?utm_source=release&utm_medium=release&utm_campaign=202507_yamagatabuta

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

北海道産真ふぐを
こだわりのおだしで楽しむ

数量限定

北海道産 真ふぐ

上品な甘みがあり、奥ゆかしい
味わいが特長です
さっとしゃぶしゃぶしてお召し
上がりください

1皿 1,000円 (税込 1,100円)



■ 北海道産真ふぐをさっぱりと。食欲アップの絶品しゃぶしゃぶ

真ふぐは強い甘みがあり、上品で奥ゆかしい味わいが特徴です。低脂肪で低カロリー、高タンパク質なふぐをさっとしゃぶしゃぶして涼しくお召し上がりください。

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

夏野菜と厳選五種の旨みだし 山形恵み豚しゃぶ

山形恵み豚しゃぶ 食べ放題コース

120分
ラストオーダー
90分

3,980円
(税込4,378円)

黒毛和牛
食べ放題
¥5,180円
(税込5,698円)

霜降り黒毛和牛
食べ放題
¥6,680円
(税込7,348円)

全コース共通

小学生未満	小学生	60歳以上
無料	半額	500円特待

柔らかくきめ細やかで
旨みあふれる繊細な味わい

厳選五種の旨みだし

鶏と香味野菜で炊いた風味豊かなチキンブイヨンに、ポーク・昆布・サバ・平しホタテの旨みを加えたおだし。旨みあふれる和だしが素材の味を引き立てます

素材の旨みが絡みあう
風味豊かな和だし



季節野菜
冬瓜 モロヘイヤ
じっくり煮込むことでおだしを吸い、柔らかな食感が美味しいお野菜。栄養豊富な夏野菜。クセがなく、トロネバ食感が楽しめます。
※季節野菜は食べ放題全コースでお召し上がりいただけます

こだわりの和だしで味わう
とろろごはん
ごはんに豚もろろとお肉と野菜の旨みが絡み込んだおだしをかけてご堪能ください

本コース限定

極みとろろ

「三代目極みだし」を合わせたとろろを、つけだれとしてお楽しみください

わさび

お肉と一緒に食べることでさっぱりとお召し上がりいただけます

期間限定デザート

フロゼンスモア

濃厚チョコレートソース
炙りマッシュマロと
クッキーをクリーム
アイスの間に挟み
ふわりが
クセになる♪



山形恵み豚

通常よりも脂肪日数が多く、豊かな自然と雪解けのやさしい水に育まれた純潔な旨みの豚肉で、ジューシーな甘みと豊かな脂が特徴です



■ 柔らかくきめ細やかで旨み豊かな繊細な味わいの「山形恵み豚」

四季折々の豊かな自然と雪解けのやさしい水質に恵まれた「山形恵み豚」。きめこまやかでしまりのある肉質とジューシーな甘みと豊かな脂が特徴です。

■ 素材の味が引き立ち旨みが凝縮する自慢の和だし

チキンブイヨンに豚肉から抽出したポークスープをあわせて、昆布エキス、サバエキス、貝風味の旨みスープなど食材を引き立てる旨み際立つ和だしでお召し上がりください。

■ 夏にぴったりの季節野菜

クセがなくトロネバ食感を楽しめるモロヘイヤ、みずみずしくてクセのないさっぱりとした味わいのだしがしっかり染み込みジューシーな味わいの冬瓜の2種をご用意しています。

■ 新提案！「三代目極みだし」を使用した「極みとろろ」を、お肉の“つけだれ”として楽しむ

温野菜で一番人気の「三代目極みだし」をとろろに混ぜた「極みとろろ」を“つけだれ”として、しゃぶしゃぶしたお肉を楽しむのがオススメ。わさびを入れて味変したり、ごはんにかけて「極みとろろごはん」としても美味しくいただけます。

< 試食会・取材・掲載に関するお問い合わせ >

レイズインターナショナル 広報室 一柳 Tell: 045-224-7200 Mail: pr@reins.co.jp
PR事務局 宇野・中野・小泉 Tell: 070-6982-5041(宇野) Mail: reins@allnight-p.com

しゃぶしゃぶ温野菜とは

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」とい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、国内外に約240店舗を展開しております。

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、しゃぶしゃぶのみならず「すき焼き」「黒毛和牛」など、1回のお食事で日本の食の魅力を存分に味わえるため、訪日外国人のお客様にも数多くご利用いただいております。

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

【会社概要】

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

しゃぶしゃぶ温野菜、牛角、居酒屋 土間土間、とんかつ神楽坂さくら等の飲食店を展開

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