

## 【しゃぶしゃぶ温野菜 イベントレポート】

北海道産の「真ふぐ」を使った『夏ふぐ 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』

メディア限定試食会を2025年7月9日（水）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。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7月9日（水）に自由が丘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、夏季限定メニュー『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』を実際にご試食いただきながら、それぞれの素材や味わいの特徴、開発のこだわりをご紹介しました。会場は落ち着いた雰囲気の中で進行し、参加いただいたメディア関係者の皆さまからは各メニューに対して好意的な声が多く寄せられました。『さっぱりしゃぶしゃぶ 夏ふぐ』では、夏にふぐをしゃぶしゃぶで楽しむという新しいスタイルに関心が集まり、「ふぐも歯ごたえがあって味がしっかりしておいしい」「ふぐの甘みとだしの相性がよく、さっぱりしていて驚いた」「涼感があり、夏にも食べやすい」といったコメントが聞かれました。一方、『山形恵み豚しゃぶ』では、ジューシーで繊細な豚肉の旨みに加え、五種のだしや“極みとろろ”との組み合わせにも多くの反響があり、「お肉が甘くてすごくおいしい」「だしの香りが豊かで飽きずに食べられる」といった声が寄せられました。産地やだしのこだわり、トッピングの組み合わせなどについても多数の質問が寄せられ、夏限定メニューへの高い関心がかがえる試食会となりました。

## &lt;試食会・取材・掲載に関するお問い合わせ&gt;

レイン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



### レイズインターナショナル 温野菜 部長 杉山

しゃぶしゃぶ温野菜としては創業以来初めて、“ふぐ”という食材に挑戦しました。夏という季節に、あえて「さっぱりと楽しめるしゃぶしゃぶ」をご提案したいという思いから生まれ、夏休みのご家族での外食や、親戚・仲間との集まりが増えるこの時期に、**上質な食材で特別感のある体験**をお届けしたいと考えています。『さっぱりしゃぶしゃぶ 夏ふぐ』『山形恵み豚しゃぶ』、どちらのメニューも、しゃぶしゃぶ温野菜ならではの“だして素材を味わう”おいしさを、改めて感じていただける機会になればと思います。

### レイズインターナショナル 料理長 津田

『夏ふぐ』は、しゃぶしゃぶ温野菜としても新たな挑戦となるメニューです。真ふぐは夏の時期、産卵を終えて身に栄養がしっかりとため、**実は“冬よりも味がのる”**とも言われています。今回はそのふぐの旨みを、さっぱりとしたポン酢と、25周年の節目に登場した『真鯛と藻塩の深い旨み 淡いろ潮だし』で楽しんでいただけるよう工夫しました。『山形恵み豚しゃぶ』では、チキンピュールをベースに昆布やホタテを含め5種類の素材を使いオリジナルで開発した和だしで、日本が誇る銘柄豚を「**冬瓜**」や「**モロヘイヤ**」といった**夏野菜**と一緒に召しあがっていただくご提案です。**暑さで食欲が落ちがちな夏に向けて、とろろやわさび**などといったスタミナ食材と合わせ、体の内側から元気になっていただけるようなメニューに仕上げました。さらにデザートには、お子さまも楽しめる昔懐かしい「フローズンスモア」をご用意しています。ご家族皆さまで夏の思い出を作っていただければと思っています。



## 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](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

夏ふぐ

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円別途 |

柔らかくきめ細やかで  
旨みあふれる繊細な味わい

**山形恵み豚**

通常よりも肥育日数が長く、豊かな自然と雪解けのやさしい水に育まれた純潔な肉質で、ジューシーな甘みと豊かな脂が特徴です

**厳選五種の旨みだし**

鶏と香味野菜で取った風味豊かなチキンブイヨンに、ポーク・昆布・サバ・干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

季節野菜



冬瓜  
じつ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

モロヘイヤ



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

**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、さっぱりとお召し上がりいただけます

素材の旨みが絡みあう  
風味豊かな和だし

こだわりの和だしで味わうとろろごはん

ごはんに豚とろろとお肉と野菜の旨みが絡みあいます

**期間限定デザート**

フロゼンスモア

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、ふわりとクセになる♪



## ■ 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に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 Tel: 045-224-7200 Mail: pr@reins.co.jp  
PR事務局 宇野・中野・小泉 Tel: 070-6982-5041(宇野) Mail: reins@allnight-p.com

## 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、現在は国内外に約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。

▶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)

## 夏でも鍋が止まらない！温野菜の意外な事実

### ✓ “夏鍋”が約1ヶ月で10万食、過去最高ペースで推移

しゃぶしゃぶ温野菜では、夏鍋第一弾として期間限定販売している「旨辛 麻辣湯（マールータン）しゃぶ」と「鶏清湯 葱たんしゃぶ」の2商品が、販売開始から約1ヶ月で合計10万食を突破し、過去最高ペースで推移しています。

夏鍋第二弾として「夏野菜と厳選五種の旨みだし 山形恵み豚しゃぶ」を2025年7月16日（水）より期間限定で展開します。人気の“夏鍋”をぜひお召し上がりください。

### ✓ 夏でも温野菜の“鍋”は冬期比8割の売上を維持

鍋料理は一般的に冬の定番と思われがちですが、温野菜では夏期でも冬期と比べて約8割の売上を維持しており、季節を問わず多くのお客様にご利用いただいております。

こうした背景の中で展開している夏鍋シリーズも好調で、“暑い時期にも美味しく楽しめるしゃぶしゃぶ”としてお客様にお楽しみいただいております。

#### ▼夏鍋第一弾



販売期間：2025年5月21日(水)～7月15日(火)

※販売期間は予告なく変更場合がございます

※ご好評につき「旨辛 麻辣湯しゃぶ」は販売期間を2025年9月2日までに延長しました。

#### ▼夏鍋第二弾



販売期間：2025年7月16日(水)～9月2日(火)

※販売期間は予告なく変更場合がございます

#### 【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