

# しゃぶしゃぶ温野菜

## 【しゃぶしゃぶ温野菜 イベントレポート】

**累計120万食超！今年13年目の「梅しゃぶ」シリーズと新作「鶏白湯しゃぶ」が初春限定“紅白二彩鍋”として登場**

2026年1月15日（木）メディア試食会を開催

コロワイドグループの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、2026年1月21日（水）より初春の季節限定メニューとして『梅たんしゃぶ』と『鶏白湯しゃぶ』の2商品を販売いたします。発売に先立ち、お披露目を兼ねた【メディア 試食会】を2026年1月15日（木）にしゃぶしゃぶ温野菜田町三田口店にて開催しました。



### メディア試食会の様子

試食会では、初春限定メニューである『梅たんしゃぶ』と『鶏白湯しゃぶ』を実際にご試食いただきながら、それぞれのだしの特徴や素材の組み合わせ、開発背景について紹介しました。会場では、毎年好評の『極み梅だし』と、今年初登場となる『鶏白湯だし』を“紅白二彩”として同時に楽しめる構成に、見た目の華やかさや味の対比、だし・具材・〆までを通して一貫した構成を評価する声が多く寄せられました。

『極み梅だし』については、紀州南高梅の爽やかな酸味と鰹節の旨みがお肉の味わいを引き立てる点に関心が集まり、「極み梅だしの味が想像以上にしっかりついてて美味しい」「酸っぱいイメージがあったから、梅の概念が覆った」「梅干し好きの自分にとっても、いい意味で酸っぱくなくて美味しい」といった声が聞かれました。

また、トッピングの『梅おろし』についても「これは万能アイテム！たんしゃぶ以外にも合わせやすく、使い勝手が良い」「これが食べ放題で楽しめるのは嬉しい」といった声も寄せられました。

一方、『鶏白湯しゃぶ』では、白味噌のまろやかなコクとイベリコ豚の甘みの組み合わせや、梅つみれや柚子胡椒による味の変化に反響があり、「おだしの味がやさしくてほっとする」「〆までしっかり美味しく楽しめる」「コクがあるため、極み梅だしと交互に楽しむことで最後まで飽きずに楽しめる」といった評価が寄せられました。

さらに、紅くるりや梅花レンコン、ターサイといった季節野菜の彩りについても注目が集まり、特に『紅くるり』をお鍋に入れて、おだしの色の変化を楽しむ姿が多く見られました。



## メディア向け配布資料：『梅たんしゃぶ』のこだわり

当日配布した「メディア向け資料」には、今年13年目となる「梅しゃぶ」のおだしへのこだわりの他、各季節限定メニューの詳細、温野菜マーケティング部オススメの「梅アレンジ」などを記載しています。

## 担当者コメント

**株式会社レイン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 仁美**

『梅たんしゃぶ』は、毎年ご好評をいただいている季節限定メニューで、今年で13回目の展開となります。これまで単独メニューとしてお届けしてきましたが、今回は初めて“紅白二彩鍋”として鶏白湯しゃぶと組み合わせ、より季節感を意識した構成にしました。

「梅しゃぶ」は、これまで12年間で累計約120万食を販売しており、温野菜の代名詞的なメニューとして、毎年楽しみにしてくださるお客様が多くいらっしゃいます。温野菜で人気No.1の『三代目極みだし』に使用している「手火山式本枯節」を使用した、鰹の旨みを効かせた“極み梅だし”をベースに、酸味と旨みのバランスにもこだわっています。今回は、紐状にカットしておだしが絡みやすいように工夫した大根『紅くるり』で、おだしがほんのりピンク色に染まる演出や、鶏白湯と相性の良い『ターサイ』など、見た目と味わいの両面で楽しんでいただける工夫も取り入れています。さっぱりとした梅とまろやかな鶏白湯の両方を楽しめるこの時期だけの組み合わせを、より多くのお客様に楽しんでいただけたらと思います。



# 株式会社レインズインターナショナル 温野菜マーケティング部 商品開発 菊池 哲平

『梅たんしゃぶ』は、紀州南高梅を使用した『極み梅だし』の爽やかな酸味が特長で、特に女性のお客様からご支持をいただいているメニューです。梅干しは過去12年間含め一貫して『紀州南高梅』にこだわり続け、温野菜が大切にしている「国産野菜」を軸に味づくりを行っています。野菜は、火を通すことで甘みが引き立つものを選定し、食べ進めるにつれて味わいの変化も楽しめる構成にしました。〆にはうどんやお茶漬けなどのアレンジもご用意し、最後まで梅だしの美味しさを味わっていただけるよう工夫しています。

一方の『鶏白湯しゃぶ』は、寒さの残る時期にしっかり温まつていただけるよう、白味噌ベースのおだしに仕立て、コクがありながらもまろやかな味わいを目指しました。『極み梅だし』と比べると、比較的男性のお客様にも好まれやすい味わいです。

今回は“赤と白”的紅白を意識し、ひな祭りなどのお祝いシーズンにも重なる初春のタイミングに合わせた構成としています。さっぱりとした梅と、まろやかな鶏白湯という対照的な味わいを楽しんでいただけるよう、二つのおだしのバランスにもこだわりました。



## 商品概要

- 商品名：梅たんしゃぶ／鶏白湯しゃぶ
- 販売開始日：2026年1月21日（水）～
- 食べ放題：お1人様4,180円（税込）～  
※120分制（90分ラストオーダー）

小学生未満「無料」、小学生「半額」

60歳以上「500円引き」

▼詳しくはこちら

[https://www.onyasai.com//lp/202601\\_umetanshabu/?utm\\_source=release&utm\\_medium=release&utm\\_campaign=202601\\_ueCP](https://www.onyasai.com//lp/202601_umetanshabu/?utm_source=release&utm_medium=release&utm_campaign=202601_ueCP)



## 【会社概要】

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

### <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 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