



レモン × 青唐辛子で“さっぱり、辛い” 『塩火鍋』で、この夏の猛暑も吹き飛ばす!? 夏限定『瀬戸内レモンと青唐辛子の塩火鍋』コース 【 7/25(木)～ / 全国の「しゃぶしゃぶ温野菜」にて 】

株式会社コロワイドのグループ会社である、株式会社レイズインターナショナル(本社:横浜市西区・代表取締役社長 五十嵐茂樹)では「しゃぶしゃぶ温野菜」(全国269店舗 ※13年7月1日時点)にて7/25(木)～、猛暑が続くこの夏にピッタリの酸味・辛さが特徴の「塩火鍋だし」で食べる夏限定コース『瀬戸内レモンと青唐辛子の塩火鍋しゃぶしゃぶ食べ放題コース』(お1人様3,500円)をスタート致します。

7月に入り、気象庁より関東を始め例年よりも早い梅雨明けが発表され、猛暑が続いています。涼しい室内と外との温度差、暑さによる寝不足や大量の汗でビタミン・ミネラル等を失う事等で体調を崩しやすく、それによる食欲不振の結果、夏バテとなる心配な時期です。夏の温野菜では、お肉や野菜をバランス良くたっぷり食べられる料理として、しゃぶしゃぶ＝鍋のイメージを払拭し「温野菜って夏に行っても良いよね！」と感じて頂くべく、「野菜もたっぷり。夏のオンヤサイでビタミン・ミネラル不足を解消！」をメインメッセージとした夏プロモーションを展開。夏に摂りたい栄養素や、シーンに合わせたオススメの野菜等をメニューと連動させ、HP・SNS・お店等を通して皆様にお伝えしております。

そして7/25(木)よりスタートする夏限定コースが『瀬戸内レモンと青唐辛子の塩火鍋しゃぶしゃぶ食べ放題』。本コース限定の「塩火鍋だし」は、真夏に食欲がわくように、「さっぱり・辛い」をテーマに開発。太陽の恵みをたっぷりと浴び、健やかに育った瀬戸内レモンの果汁を使用した爽やかな香り・酸味を感じるだしに、青唐辛子特有のフレッシュな辛味が溶け込み、程良くピリツとした辛さが特長です。

また旬野菜として登場する「おかひじき」は、見た目が海藻のひじきに似ていることから名付けられたと言われる野菜。今回、温野菜がおかひじきの産地としてこだわった山形県・南陽市が発祥とされています。クセの無い味わいで、だしやお肉とも良く合い、シャキシャキとした独特の食感をお楽しみ頂けます。

また当コース限定で、北海道産「温野菜 四元豚」や塩火鍋だしで食べる「塩レモンそば」、スイーツとして「ミルク白玉ぜんざい」も登場。

この夏は、“さっぱり・辛い”瀬戸内レモン&青唐辛子で食欲増進、そしてレモンのクエン酸と豚肉のビタミンB1で疲労回復と、温野菜の夏限定コースで夏バテを乗り切りたいと考えております。

※価格は全て税込表記です ※内容は予告なく変更する場合があります
※産地は地域・店舗・時期・天候等の影響で変わる場合があります

===== 【 一般のお客様のお問い合わせ 】 =====
株式会社レイズインターナショナル お客様センター E-mail: voice@reins.co.jp
TEL:0120-142-029 (オペレーター受付時間・・・月～金 10:00～18:00/土 10:00～15:00/日祝休)

===== 【 取材・掲載に関するお問い合わせ 】 =====
株式会社レイズインターナショナル (<http://www.reins.co.jp/>) 横浜市西区みなとみらい 2-2-1 ランドマークタワー12F
経営企画部 広報 川合 E-mail: pr@reins.co.jp TEL:045-224-7200 FAX:045-224-7201



◀ 夏限定コースについて ▶

- 導入期間: 7/25(木)~9/30(月)
- 導入店舗: 全国の「しゃぶしゃぶ温野菜」にて
- コース概要:

『瀬戸内レモンと青唐辛子の塩火鍋しゃぶしゃぶ食べ放題コース』(120分:お1人様3,500円)



「塩火鍋だし」

太陽の恵みをたっぷり浴び、健やかに育った瀬戸内レモンの果汁を使用した爽やかな香り・酸味を感じるだしに、青唐辛子特有のフレッシュな辛味が溶け込み、程良くピリツとした辛さ。お肉や野菜の甘み・旨みを引き出します。

※当コース以外の方でもS鍋105円、丸鍋210円で注文可



【塩火鍋だしに加え、7種類からもう1種類だしをお選び頂けます。】



旬野菜「おかひじき」

見た目が海藻のひじきに似ていることから名付けられたと言われる野菜。今回温野菜がおかひじきの産地としてこだわった山形県・南陽市が発祥とされています。クセの無い味わいで、だしやお肉とも良く合い、ビタミン・ミネラルが豊富。シャキシャキとした独特の食感をお楽しみ頂けます。

※当コース以外の方でも単品注文可(294円)



【夏が旬となる露地栽培。シャキシャキの食感が楽しめる様、大切に収穫します。】



「塩レモンそば」

お肉や野菜の旨みがたっぷり溶け込んだ塩火鍋だしで食べるそばは、お好みでレモンを絞ってどうぞ。レモンの酸味が効いて、最後までさっぱりとお楽しみ頂ける逸品です。

※当コース限定

「ミルク白玉ぜんざい」

白玉にあずき・マンゴー・ミルクソースと、見た目も涼しげで塩火鍋の後にピッタリの夏限定スイーツです。 ※当コース限定



【コース対象メニュー】

- (だし) ★「塩火鍋だし」+7種類から2種類まで
- (お肉) ★「温野菜四元豚(肩ロース/カルビ)」+7種類
- (国産野菜) ★「おかひじき」+21種類
- (前菜) 7種類 (おつまみ) 6種類 (竹筒つみれ) 3種類 (鍋肴) 15種類
- (食事) ★「塩レモンそば」+14種類
- (スイーツ) ★「ミルク白玉ぜんざい」+8種類から1人1品まで

※価格は全て税込表記です ※内容は予告なく変更する場合があります ※産地は地域・店舗・時期・天候等の影響で変わる場合があります

【一般のお客様のお問い合わせ】

株式会社レイズインターナショナル お客様センター E-mail: voice@reins.co.jp
TEL:0120-142-029 (オペレーター受付時間・・・月~金 10:00~18:00/土 10:00~15:00/日祝休)

【取材・掲載に関するお問い合わせ】

株式会社レイズインターナショナル (<http://www.reins.co.jp/>) 横浜市西区みなとみらい 2-2-1 ランドマークタワー12F
経営企画部 広報 川合 E-mail: pr@reins.co.jp TEL:045-224-7200 FAX:045-224-7201