



# ～「トリュフ香る黄金だし」と「トリュフつみれ」～ トリュフの芳醇な香りで楽しむ、大人のプチ贅沢。

## 『食べる国宝マンガリツァ豚』登場！

【 9/11(木)～期間限定／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 312 店舗 ※14 年 8 月 1 日時点)全店にて、9/11(木)より、期間限定『食べる国宝 マンガリツァ豚食べ放題コース』がスタート致します。

2011 年の初登場以来、お客様から高い評価を頂いている「食べる国宝 マンガリツァ豚」。4 回目となる今年は、「トリュフ香る黄金だし」と「トリュフつみれ」の芳醇な香りと一緒にご堪能頂く、期間限定「食べる国宝 マンガリツァ豚食べ放題コース」をご用意致しました。



### 「食べる国宝 マンガリツァ豚とは」

マンガリツァ豚は、1833 年に誕生したハンガリー原産の希少な豚。ハンガリー政府が 2004 年に「国宝」認定した“食べる国宝”です。マイナス 30 度にもなる厳しい寒さの中で活動する為、全身を毛で覆われていて、まるで羊の様な姿。広大な森や草地で自然放牧され、ヒマワリの種やとうもろこし等の穀物を中心に健康的に飼育されています。まるで和牛の様だとも言われる、濃厚な赤身と霜降りの肉質はジューシーで、脂は甘みがあり、ロドけが良くなめらか。豊富なビタミン・ミネラルと不飽和脂肪酸のオレイン酸を多く含むヘルシーなお肉です。美味しさだけでなく、栄養面にも優

れたマンガリツァ豚は、“究極の豚”とも呼ばれ、ミシュランガイドに名を連ねる一流レストランのシェフ達にも認められています。

### “大人のプチ贅沢”を楽しむ、期間限定コース。

マンガリツァ豚の美味しさを一層引き立てるのが、期間限定「トリュフ香る黄金だし」とコース限定「トリュフつみれ」の“Wトリュフ”。お食事の最後には、お肉や野菜の旨みが溶け込んで、さらに旨みが増した「だし」で作る「トリュフリゾット」をお楽しみ頂く、トリュフづくしの仕立てとなっており、世界三大珍味「トリュフ」の豊潤な香りを存分にご堪能頂ける贅沢なコースです。また、「トリュフ香る黄金だし」に合う、秋の味覚代表である「きのこ」と国産野菜を厳選して盛り合わせた「いろいろきのこ温野菜盛り」もコース限定で、ご用意致しました。

この他、牛、豚、鶏と 10 種類のお肉や 23 種類の国産野菜、前菜、おつまみなどが食べ放題。お肉は、マンガリツァ豚、赤城もち豚、アンデス高原豚の 3 種をご用意。種類や部位でも異なる 3 種の豚肉の食べ比べもお楽しみ頂けます。



この秋は、トリュフの芳醇な香りと一緒にお楽しみ頂く、“大人のプチ贅沢”「食べる国宝 マンガリツァ豚」をしゃぶしゃぶ温野菜で、是非、ご体験ください。

※価格は全て税抜表記です  
※内容は予告なく変更する場合があります

===== 【 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](mailto: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 岩田 E-mail: [pr@reins.co.jp](mailto:pr@reins.co.jp) TEL: 045-224-7200 FAX: 045-224-7201

◀ 期間限定食べ放題コースについて ▶

- 導入期間: 9/11(木)～
- 導入店舗: 全国の「しゃぶしゃぶ温野菜」にて
- コース概要: 『食べる国宝 マンガリツァ豚食べ放題コース』(120分制:お1人様 3,680円(税抜))



「トリュフ香る 黄金だし」

牛の肉と骨をじっくり煮出したコクのある黄金色の洋風だしに、世界三大珍味「黒トリュフ」の豊潤な香り(トリュフオイル)を加えました。  
だしのコクと、ふわっと香るトリュフがマンガリツァ豚の脂の甘みや素材の旨みを、より一層引き立て、最後のメまで、美味しくお召し上がりいただける特製だしです。

※当コース以外の方でもS鍋 100円(税抜)、丸鍋 200円(税抜)で注文可

「マンガリツァ豚 ロース/カルビ」

ハンガリー政府が2004年に「国宝」として認定した“食べる国宝”と呼ばれる豚です。濃厚な赤身と霜降りの肉質で、脂のロドけが良くなめらかでジューシーな美味しさ。豊富なビタミン、ミネラルや不飽和脂肪酸のオレイン酸を多く含むヘルシーなお肉です。  
※当コース以外の方でも各 680円(税抜)で単品注文可



「トリュフつみれ」

『黒いダイヤ』と呼ばれるトリュフを温野菜で人気の鶏つみれにしました。「トリュフ香る黄金だし」との組み合わせで、深い味わいと風味を堪能できる一品です。

<5種のきのこ>

「甘シャキ味えのき」「香る完熟舞茸」「エリンギ」「純白雪色しめじ」「大ぶりしめじ」

※当コース限定



「いろいろきのこ温菜盛り合せ」

「トリュフ香る黄金だし」に合う、オススメの「きのこ」5種類と国産野菜を盛り合わせました。

<5種のきのこ>

「甘シャキ味えのき」「香る完熟舞茸」「エリンギ」「純白雪色しめじ」「大ぶりしめじ」

※当コース限定



「トリュフリゾット」

しゃぶしゃぶしたお肉や野菜等の旨みが溶け込んだ「黄金だし」作る絶品のメ。トリュフとチーズの香りとコクをお楽しみください。

※「トリュフ香る黄金だし」のメで、お楽しみ頂けます。

上記メニュー以外に、お肉・国産野菜・前菜・おつまみ・鍋肴、竹筒つみれ・お食事・デザート約90種類のメニューがコースに含まれています。※デザートはお1人様1品。



その日の気分で、選べる2つのだし。  
お好きなだしを2つまでお選び頂けます。お子様の好きなすきやき風のだしや女性に人気の豆乳だし、トマトだしなど8種類から、組み合わせ自由にお選びください。



※価格は全て税抜表記です  
※内容は予告なく変更する場合があります

===== 【 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](mailto: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 岩田 E-mail: [pr@reins.co.jp](mailto:pr@reins.co.jp) TEL: 045-224-7200 FAX: 045-224-7201