

しゃぶしゃぶ温野菜 2018年新プロモーション 新CMキャラクターに**広瀬アリス**が就任！ 素材、一手間にこだわる料理人 ～肉を、野菜を、もっとおいしく。～

コロナイドグループの株式会社レインズインターナショナル(本社:横浜市西区・代表取締役社長 根本寿一)が運営する「しゃぶしゃぶ温野菜」(全国 373 店舗 ※2018年3月1日時点)にて、2018年4月7日(土)よりしゃぶしゃぶ温野菜の新CMがスタートいたします。

<http://www.onyasai.com/special/>



■しゃぶしゃぶ温野菜2018年新 CM キャラクター

新CMキャラクターに**広瀬アリス**さんが就任！

2018年しゃぶしゃぶ温野菜の新CMキャラクターとして出演するのは、ドラマや映画などで活躍中の女優の広瀬アリスさん。美しさ、演技力はもちろんのこと、ご自身も「しゃぶしゃぶ温野菜」で食事をされるのが好きという「温野菜ファン」であることからこの度2018年度のCMキャラクターとして起用に至りました。

■新CM「もっとおいしく」篇

物語の舞台は、自然豊かな場所にある、しゃぶしゃぶや鍋が食べられるというある小さなお店。

主人公である女店主が肉や野菜、だしにこだわり、最後の一手間まで丁寧に商品を作っていきます。

広瀬アリスさんの凛とした姿とぬくもりある声が物語の魅力をさらに引き立て素敵な女店主を演じていただきました。

しゃぶしゃぶ温野菜のこだわりの新CMをぜひお楽しみください。

■撮影現場

お客様をお迎えするための仕込みのシーンは、温野菜の料理長からアドバイスをもらいながら、大きな包丁で野菜や肉を切り、大きな寸胴で出汁を一から煮込み、味の調整で塩をふったり。と実際にプロの料理人が使う仕込む工程をやっていただきました。中でも牛刀と言われる大きな包丁の使い方をすぐに取得し、包丁の大きさに動じることなくプロの所作で本格感のある映像を撮影。その取得するスピードには料理長が驚いたほどでした。

CM放映に合わせ、特設サイトではCM、メイキング映像、広瀬アリスさんからのスペシャルメッセージもお楽しみいただけます。この春、しゃぶしゃぶ温野菜でこだわりの肉や野菜を、こだわりのだしで食べるのが楽しみになる作品です。

Introduction

東京でOLをしていた私は、
上司の機嫌を伺うだけの日々に、自分の居場所はここじゃないと退社。

田舎の祖母が名の知れた料理家だったので、

そこで一から修行をすることに。

小さな頃から祖母の仕事を見ていたので、習得は早かった。

ある日、お店をやってみないか、と祖母に背中を押される。

畑に囲まれた、小さな鍋料理のお店。

準備はできた。いよいよ、本日開店。



鍋って手間をかけた分だけ味に出るもので。

いい素材は、育ちの良さが出るんです。

まだまだ、というときはひと手間足してみる。

うちの鍋は、畑仕事からはじまる。

■CM「もっとおいしく」篇(30秒)

2018年4月5日(木)よりWebサイト公開。4月7日(土)よりテレビでオンエア開始。

C01



(C.I.)
♪~

C02



C03



C04



C05



C06



C07



(NA)
鍋って

C08



C09



すっごい
正直で

C10



C11



C12



(NA)
手間を掛けた分だけ

C13



味に出るもので

C14



C15



C16



C17



C18



今月は
たんしゃぶ

T: 紀州梅たんしゃぶ

C19



肉を
野菜を

C20



もっとおいしく
しゃぶしゃぶ温野菜
(セリフ)
いらっしゃいませ
(C.I.)

■CM登場商品！春の期間限定「紀州梅しゃぶだしのたんしゃぶ」

～4秒に1食売れた歴代 NO.1 人気メニュー「たんしゃぶ」を、新たな食べ方で楽しむ～

春のお祝い季節に 豚“薔薇”のブーケでテーブルに華を！

最初にブーケをイメージした薔薇の形を模した豚「バラ」とたんしゃぶ、

甘玉ねぎと季節限定でご提供する水前寺菜の盛り合わせをお持ちします。

写真映えするだけでなく、鍋に“豚薔薇”を入れることで、「コク」と「旨み」を加えることができ、より美味しいだしを完成させる重要な役割を担います。



1月18日から提供を開始し2月28日の時点で、既に20万食以上を売上げた大人気メニューの「たんしゃぶ」を、歓迎会などお祝い事の多い春にぜひお楽しみください。

<商品概要>

第一弾

根強い人気を誇る梅しゃぶ今年は“たんしゃぶ”に合うだしで復活【紀州梅しゃぶだし】 食べ放題コース 3,580円

■紀州梅しゃぶだしとは？

紀州梅しゃぶだしは、和歌山県産の紀州梅である赤梅・青梅・白梅の

3種の梅を使用しております。例年、高い人気を誇るだしですが、

今年のはたんととの相性を考え、かつおをベースとしただしを加え、

さらに梅酒で、甘みと旨み、そしてコクを加えました。

また、梅干しには疲労回復の効能あると言われております。

この春、歓送迎会や新生活でお疲れの体に休息のひと時をお楽しみください。

■梅山椒塩

梅山椒塩は、梅干しを乾燥させた後、細かく砕き粒状にしたものに

山椒と塩とを合わせることで、香りを感じてさっぱりとお召上がり頂けます。

■梅おろしきしめん

最後のメは、和のテイストを汲んで、風味豊かな「油あげ」を加えて鬼おろしを添え、

さっぱりともちもちのきしめんでお楽しみ頂けます。



第二弾

美容に良い！？出会いの時期におススメ！【瀬戸内レモン塩火鍋だし】食べ放題コース 3,580円

■瀬戸内レモン塩火鍋だしとは？

瀬戸内レモン塩火鍋だしは、瀬戸内産レモンの果汁と青唐辛子とオリーブオイルを

加えた塩ベースのだしです。たんしゃぶとの相性が良く、5年ぶりの復活となりました。

レモンに含まれるビタミンCには、風邪予防や美肌、美白に効果があると言われており、

クエン酸には、疲労回復効果・エリオトシンには、食後の脂質代謝に非常に効果的で、

美容やダイエット効果が期待出来ると言われております。

女性にうれしい美容にとっても良いとされるだしですので、出会いの季節におススメです。

■レモン山椒塩

パウダーにしたレモンと山椒と塩を合わせることで、レモンの香りと辛みを加えてくれる

スパイスの役割を果たし、さわやかな辛さを増して、最後まで食べられる大切な食材です。

■クリームチーズ Pasta

最後のメは、一風堂監修の特製麺を茹でて、クリームとチーズを加えることで

ほのかにレモンが香る絶品クリームPastaが完成します。



地域によって名前が違い！期間限定・国産野菜【水前寺菜】

■水前寺菜

地域によって呼び名が異なるこちらの野菜は、熊本県では「水前寺菜(スイゼンジナ)・

加賀地方では「金時草」・愛知県では「式部草」と呼ばれております。

ごく限られた地域で親しまれている野菜で、茹でるとヌメリと甘みが出て

独特の食感を楽しむことができます。

また、抗酸化作用のアントシアニンが豊富で表面が緑色に対し

裏は鮮やかな紫色をしており、鍋を彩ります。



■お得なキャンペーンも！

期間中、各種食べ放題・セットメニュー・単品メニューからご利用いただけるお会計金額から1,000円(税抜)引き、または食べ放題コースが小学生の方なら半額になるなど、お得なキャンペーンも実施中。



4月27日(金)までの期間限定。

詳しくは Web をチェックしてください。

<http://www.onyasai.com/season/>



《広瀬アリスプロフィール》

1994年12月11日生まれ。静岡県出身。

2008年映画「死にぞこないの青」で女優デビュー。
2009～2015年に、セブンティーン専属モデルとして活動。
NHK連続テレビ小説「わろてんか」では主人公てんの恋敵リコ役で出演。
NTV系「正義のセ」に出演。



===== 【 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)