

一人前から注文出来る おつまみ感覚の“ちよい鍋”

「麻婆肉鍋・明太とろろもつ鍋・味噌バターちゃんこ鍋」

～居酒屋 土間土間にて10月24日(木)より新登場～

コロナグループの株式会社レイズインターナショナルでは、居酒屋 土間土間にて2019年10月24日(木)より、一人前から注文出来、おつまみ感覚で気軽に楽しめる「麻婆肉鍋」、「明太とろろもつ鍋」、「味噌バターちゃんこ鍋」の3種を販売いたします。



※画像左より、麻婆肉鍋、明太とろろもつ鍋、味噌バターちゃんこ鍋。

居酒屋での鍋は、お酒と一緒に**おつまみ感覚**で。

秋も深まるにつれて気温が下がり、暖かい鍋料理の需要が高まる季節となりました。鍋といえば“ひとつの鍋を大人数で囲むもの”というイメージが定着しています。しかしながら、量が多すぎる。色んな種類の鍋を楽しみたい。というお声も少なくありません。色んな種類の鍋を楽しんで欲しい。鍋以外の料理も楽しんで欲しい。お酒を飲みながら、おつまみ感覚で低価格で気軽に鍋を楽しんで欲しい。そのような思いから、一人前より注文できる3種の冬鍋をご用意いたしました。

とろみのある辛旨の麻婆餡に、肉・茄子・豆腐をからめた「麻婆肉鍋」。葱たっぷりのもつ鍋にふんわり明太とろろが合う「明太とろろもつ鍋」。コク旨味噌の濃厚バタースープに、肉・海鮮・野菜などの具がたっぷり入った「味噌バターちゃんこ鍋」。

ラーメンやうどんなど、それぞれの鍋に合わせた麺類でめるのもオススメです。

熱々の鍋料理を頬張った後にほどよく冷たいお酒を流し込むと、より美味しさに奥行きが生まれます。シビ辛な麻婆肉鍋には、果実本来の甘みを活かした大人のサワー「大人ジンジャー」でドライな組み合わせを。脂が旨い明太とろろもつ鍋には爽やかな泡が心地良い新感覚のスパークリング清酒「滯(みお)」でスッキリと。コク旨な味噌バターちゃんこ鍋には、日本酒「陸奥八仙」のなめらかな口当たりとみずみずしい甘さが、味噌の麴の甘さと重なり相性抜群です。

一人で楽しむもよし。おつまみ感覚で一人前を皆でシェアするもよし。宴会で楽しむもよし。居酒屋ならではの気軽な感覚で冬鍋をお楽しみください。

3種の鍋×相性の良いお酒のペアリング



■麻婆肉鍋
1人前890円



大人のサワー「大人ジンジャー」
490円



甘すぎない大人のサワー。ドライな刺激が華やかに喉を潤します。「辛×辛」のマリアージュをお楽しみください。



■明太とろろもつ鍋
1人前790円



澤(みお) ボトル300ml
890円



ほどよい酸味とほんのり甘い味わいの新感覚スパークリング清酒。モツの脂も残る事なく爽やかにお召し上がりいただけます。



■味噌バターちゃんこ鍋
1人前690円



陸奥八仙 [冷酒] 徳利小 青森県
980円



なめらかな口当たりとみずみずしい甘さ、キレのある後味が特徴の日本酒。味噌スープの麴の甘味と好相性です。



べは
「たまご麺」を入れて
麻婆ラーメンに。
200円



べは
「うどん」を入れて
明太とろろうどんに。
150円



べは
「ラーメン」を入れて
味噌バターラーメンに。
150円

※お鍋の写真は2人前となります。

※ドライバー・20歳未満のお客様の飲酒は、固くお断り致します。

※価格は全て税抜表示です。

【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：根本寿一

本社所在地：神奈川県横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12階

会社設立：1987年6月27日

社員数：1369名（2019年4月1日現在）

1. 居酒屋「土間土間（全国128店舗 ※2019年10月1日時点）」、焼肉の「牛角」、「しゃぶしゃぶ温野菜」等の飲食店を経営
2. フランチャイズチェーン加盟店の募集および加盟店の経営指導
3. 店舗の内外装工事に関する企画・設計および請負
4. 業務用食材・備品等の卸売り販売業

食を通じ、価値ある商品・サービス・内装雰囲気といった体験価値を通してお客様の期待水準を超える「感動創造」を目指し、“お客様の笑顔”の為に活動いたします。



【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)