

かわいいモノ好き女子必見！！ ピンク色のおだしと彩り野菜の“映えグルメ” 紀州南高梅香る「梅たんしゃぶ」が期間限定で販売

厳選した肉と新鮮な野菜がこだわりのだしで楽しめる『しゃぶしゃぶ温野菜』（以下、温野菜）では、2023年1月19日（木）より、味はもちろん見た目も楽しい華やかなピンクの鍋「梅たんしゃぶ」を期間限定で販売します。



自分流の“かわいい”がつけれる梅たんしゃぶ

“インスタ映え”という言葉は長年使われており、“写真を撮る”ということは飲食店に足を運ぶ理由のひとつとなっています。期間限定の梅たんしゃぶは写真映えするかわいさで見て楽しい、食べて美味しい鍋です。

梅だしを火にかけると「紅芯大根」の色素が溶け出して時間とともにピンクが濃くなっていきます。そこに色鮮やかな旬野菜を入れたり梅の花に見立てた“おふ”を散らして、自分流にアレンジできるのがうれしいポイントです。華やかな鍋に思わず「かわいい！」とつぶやいてしまうこと間違いありません。

肉と野菜の旨みが引き立つように、昆布と鰹で取った風味豊かなだしをふんだんに使用し紀州南高梅に梅酢を合わせることで酸味と甘味のバランスを整えました。鍋の中には梅が2つ入っており、梅干しサワーのように漬しながらお楽しみいただけます。

温野菜では肉にもこだわりを持っており毎日店舗で手切りをすることで鮮度が良い状態でお客様にお届けしています。たんしゃぶは、脂肪分が少なくあっさりとしていて、クレソンを巻いて食べるとコリコリとした食感とほろ苦い味わいを楽しめます。



色鮮やかな旬野菜も同時に登場します。ピンクが目を引く「紅芯大根」は煮込むととてもジューシーに。くるくるとした「金美人参」は鮮やかな黄色でほんのりとした甘みが特徴です。



■旬野菜盛り



■紅芯大根



■金美人参



■梅麩



■梅おろしうどん



■ほうじ茶ティラミス

は、肉や野菜の旨みがたっぷり出ただしで食べる「梅おろしうどん」がオススメです。紀州南高梅の酸味とおろしの爽やかさで、さっぱりと召し上がれます。デザートには、「ほうじ茶ティラミス」※を用意しました。加賀棒茶を使用しており、香ばしい香りと深みのある甘さが和を感じさせます。

※一部店舗では内容が異なります。詳しくは公式ホームページをご確認ください。

【食べ放題だけではなく、一人で気軽に楽しめる食べきりセットメニューも】

<p>梅たんしゃぶ御膳 1,980円 (税込2,178円)</p>	<p>梅たんしゃぶ食べ放題 3,980円 (税込4,378円)</p>
 <p>だし : 梅しゃぶだしと他9種のだしから一つ選択 肉 : たんしゃぶ、厳選牛しゃぶ、イベリコ豚しゃぶ 野菜 : 旬野菜盛り その他: だし巻き湯葉あんかけ、梅おろしうどん</p>	 <p>たんしゃぶや厳選牛など12種の肉、こだわりの野菜、おつまみなど60種以上が食べ放題</p>

※フジグラン広島店、鈴鹿中央通店、松阪店では販売していません。

しゃぶしゃぶ温野菜とは

株式会社レイズインターナショナル（代表取締役社長：澄川浩太）が運営するしゃぶしゃぶ温野菜は、2000年3月、それまでの「値段が高い」「敷居が高い」と言ったイメージをくつがえし、気軽にしゃぶしゃぶを楽しめるお店として東京・経堂にオープン。上質なお肉はもちろん、こだわりの国産野菜をはじめとする豊富なメニューが幅広い世代に受け入れられ、現在では国内外で300店舗以上を展開するブランドへと成長いたしました。

新型コロナウイルス感染症防止に向けての取り組み

- マスクの着用
- 手洗い消毒
- アルコール設置
- 店内設備の消毒
- 非接触の取り組み

- ・公式サイト : <https://www.onyasai.com/>
- ・Instagram : https://www.instagram.com/onyasai_official/
- ・Twitter : https://twitter.com/On_Yasai
- ・Tiktok : https://www.tiktok.com/@onyasai_official
- ・FaceBook : <https://www.facebook.com/OnYasai/>