

Press Release



スタミナ ヘルシー Stamina & Healthy 温野菜のラムしゃぶ食べ放題！

生姜とにんにくを程よく効かせたタレで“スタミナ”ラムしゃぶ トマトコーゲンと一緒に“美トマ”ラムしゃぶ

－ 2019年5月9日(木)から2019年6月25日(火) しゃぶしゃぶ温野菜全店にて実施 －

コロワイドグループの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 根本寿一)が運営する「しゃぶしゃぶ温野菜」(全国354店舗 ※2019年4月1日時点)は、2019年5月9日(木)から2019年6月25日(火)までの期間で、ラムしゃぶ食べ放題を全国で販売いたします。「生姜とにんにくを程よく効かせたタレで味わう“スタミナ”ラムしゃぶ」と「トマトコーゲンと一緒に楽しむ“美トマ”ラムしゃぶ」の2種類よりお選びいただけます。



夏に向けて気候が変化する季節には、スタミナ対策に温野菜のラムしゃぶ食べ放題でビタミンチャージ！

これから夏に向けて気候がどんどん変化する季節。西から順に梅雨入りしていくこの季節は、気候の変化で身体機能が低下しやすく、体調不良でだるさを感じやすくなるもの。そんな季節に合わせて今回は、身体を氣遣って、ビタミンを多く含むラム肉を食べ放題にいたしました。

温野菜では、生後4～7ヶ月前後の肉質がやわらかくクセが少ないラム肉を使用(通常ラム肉とは、生後12ヶ月未満の子羊のことを言います)。お肉の食感も楽しんで頂ける少し厚切りカットのラムしゃぶを、香辛料を効かせた甘味のある醤油ベースのタレをたっぷりつければ、まるでジンギスカンのよう。タレには玉子と刻みニラも入っており、お好みで粗引き唐辛子を加えてみたり、おろしにんにくを加えてパンチを増すこともできる“スタミナ”ラムしゃぶがおすすです。

“スタミナ”ラムしゃぶなら甘辛いタレをたっぷり絡めたお肉とお野菜をのせて食べるやみつきスパイシーな味わいの「スタミナごはん」や、甘辛いタレが程よく絡むもちもち食感がおすすの「節香るスタミナつけ麺」など、温野菜ならではのラムしゃぶ体験を楽しめます。

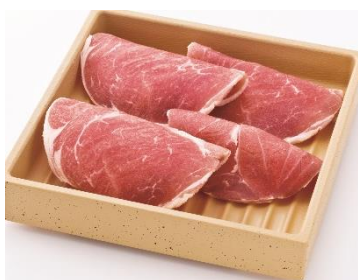
薄着になる夏の準備におすすめ！トマトコーゲンと一緒に楽しめる“美トマ”ラムしゃぶ！

夏の薄着ファッションも意識し始める季節には、トマトでリコピンチャージ。“美トマ”ラムしゃぶのだしは、見た目にもかわいらしいぷるぷるトマトコーゲンを入れて完成。脂肪燃焼を助けると言われるL-カルニチンが含まれるラム肉を、リコピンたっぷりのトマトだしでお召し上がりいただけます。

酸味の効いたトマトだしは、ラム肉とも相性ぴったり。赤身が多くヘルシーなラム肉なら、美容を気にする方でも気兼ねなく食べ放題をお楽しみいただけます。お鍋に入れるトマトも食べ放題なので、リコピンもたっぷり補給できます。

旨みたっぷりとトマトの味わいを活かした特製の×物として、「トマトクリームおうどん」を用意いたしました。トマトの酸味とクリーミーでまろやかなパスタ風の味わいは、トマトだしを提供するこの時期限定で楽しめる一品です。





**期間限定
＜ラムしゃぶ＞**

しゃぶしゃぶのルーツは羊肉という説もあり、実はしゃぶしゃぶとは切っても切れない縁があるお肉。子羊の肉であるラム肉を少し厚めに切り出すことで食べやすさと肉感を両立させました。

**“スタミナ”専用
＜スタミナごはん＞**

プライドオニオン、ガーリック、唐辛子、クミンなどが入った、やみつきスパイシーなラムしゃぶ専用ごはん。タレをたっぷり絡めた肉野菜を、ごはんと一緒にがっつり頬張って、スタミナUPを目指しましょう！

**“スタミナ”専用
＜節香るスタミナつけ麺＞**

もちもち食感の太麺は、スタミナ甘辛タレが程よくからみつく食べ応えのある特製×物です。香り高い魚粉や食べるラー油を加えて味変もでき、自分好みの味わいが楽しめる一品です。

**“美トマ”専用
＜トマトクリームおうどん＞**

トマトだしに生クリームを入れれば、クリーミーでイタリアンなトマトパスタ風に。オリジナルアレンジがしたい時は、粉チーズや黒胡椒で。（別途、スタッフへ注文が必要です。）

商品概要

Stamina & Healthy ラムしゃぶ

「生姜とにんにくを程よく効かせたタレで “スタミナ”ラムしゃぶ 食べ放題」
「トマトコーゲンと一緒に “美トマ”ラムしゃぶ 食べ放題」

■ 価格

- ・厳選牛とアンデス高原豚 お1人様 3,280円
 - ・たんしゃぶと北海道つや姫豚 お1人様 3,680円
- ＝お子様割・シニア割(上記価格より割引)＝
小学生未満 無料 / 小学1～3年生 1,000円引き / 小学4～6年生・65歳以上 500円引き

■ 内容

- 【鍋だし】 「スタミナだし」又は「トマトだし」+もう一つおだし、または特選鍋が選べます。スタミナだしは、スタミナ甘辛タレでお召し上がりいただけます。（おろしにんにく・粗挽き唐辛子付）トマトだしは、トマトコーゲンを入れてお召し上がりいただけます。
- 【お肉】 ラムしゃぶ・アンデス高原豚カルビ/ロース・厳選牛カルビ/肩ロース・旨み牛・牛もつ・鶏もも・竹筒鶏つみれ（3,680円コースなら、たんしゃぶ・北海道つや姫豚カルビ/ロースも食べ放題）
- 【×物】 “スタミナ”ラムしゃぶ専用 「スタミナごはん」「節香るスタミナつけ麺」
“美トマ”ラムしゃぶ専用 「トマトクリームおうどん」

どちらのコースも「国産野菜・おつまみ・お鍋のお楽しみなど
こだわりメニュー60種類以上」が食べ放題！ 選べるデザート1品付き！

※お1人様3,200円でラムしゃぶが楽しめるセットメニューもご用意。
“スタミナ”ラムしゃぶ “美トマ”ラムしゃぶ どちらか選んでご注文いただけます。
（選べる前菜1品・お肉3皿付・自慢の国産野菜はおかわり自由！・×物やデザートは各100円）
※温野菜のラムしゃぶについて楽しくわかる動画も掲載された公式ページはこちら。 <https://www.onyasai.com/>

※旨み牛は動物性脂または植物性油を加えて、おいしく仕上げたお肉です。※たんしゃぶは形を整える加工をしております。
※地域・店舗・時期・天候・調達の都合により、表記以外の産地となる場合もあります。※本メニューは販売数量に達し次第終了となります。

※価格は全て税抜表示です。

※写真はイメージです。 

【 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
広報企画課 担当 米村・細谷・初川 E-mail: pr@reins.co.jp TEL: 045-224-7200 FAX: 045-224-7201