

# 春のお祝いは“ダブルGOLD”でちょっと贅沢に 黄金だしで食べる超希少な「金華豚しゃぶしゃぶ」

2024年3月13日（水）より期間限定で販売

コロナグループの株式会社レイズインターナショナルが展開する「しゃぶしゃぶ温野菜」（以下、温野菜）では、2024年3月13日（水）より、市場でほとんど出回っていない”幻の金華豚“をコク深い甘さの”黄金だし“で食べる「金華豚しゃぶしゃぶ」を期間限定で販売します。



■金華豚のしゃぶしゃぶ食べ放題 3,980円（税込 4,378円）

卒業式や昇進のお祝い、歓送迎会などの集まりが増える季節に合わせて、山形の良質な環境で育った希少な「金華豚」と黄金色に輝く専用だしで食べる贅沢なしゃぶしゃぶコースを昨年に引き続きご用意しました。コロナ期間を経てお客様の「食の質」に対する意識が高まり、プレミアムな豚肉を使った本メニューは約9割のお客様がご満足いただくほど好評。SNSでは「神すぎる」、「金華豚おいすぎるから温野菜に行ったほうが良い」などの声が上がりました。

金華豚は一般豚と比べると小柄で肉量が少ないため、市場にほとんど出回っていないことから“幻の豚”と呼ばれています。肉質は絹のようにきめ細かく上品な甘みと霜降りのとろける味わいが特徴です。肉を厚くスライスすることで肉の旨味を存分に感じられ、脂の融点が低いため脂がだしに溶け出し濃厚なしゃぶしゃぶを楽しめます。

肉の味わいを最大限引き立てる専用の「黄金だし」は、鶏骨・香味野菜を炊き上げ、北海道産昆布や金華豚の旨味を加え肉との調和性を取ることで、奥行きがありコク深い甘さの黄金色に輝くだしに仕上げました。

## 春を感じる季節野菜



みずみずしい春の野菜をお届けします。だしで下味をつけた「たけのこ」。ほっこりとした食感とともに広がる香りと甘みを感じられます。旬の「かぶ」は甘みが強くジューシー。煮込むととろりとやわらかくなる食感も魅力です。クセがない「チンゲン菜」は、煮崩れしにくくシャキシャキ食感が楽しめます。煮込んだ春野菜を、しゃぶしゃぶした金華豚で巻いて食べるのもオススメです。

## コース限定、和風のメとデザート



鍋のメには「黄金だしでたべるつけ蕎麦」を。特製の蕎麦つゆを、金華豚や野菜の旨みが溶け込んだ黄金だしで割ります。コクと旨みのあるつけ蕎麦を堪能ください。

デザートはコース限定の「抹茶わらび餅アイス」をどうぞ。ほろ苦い抹茶味のわらび餅と甘いバニラアイスを合わせました。

## 概要

商品名 : 金華豚のしゃぶしゃぶ食べ放題

価格 : 3,980円 (税込4,378円)

販売期間 : 2024年3月13日 (水) から5月15日 (水)

※販売期間は予告なく変更する場合があります

メニュー : 黄金だしともう1種のだし、金華豚を含む13種の肉、こだわりの野菜と期間限定の季節野菜、おつまみなど60種以上が食べ放題

### 金華豚について

中国の浙江省金華地区の「金華豚」は幻の豚とも呼ばれる品種で、日本では平田牧場を含めて2ヶ所でしか育てられていません。成熟日数が一般の豚と比べて長く、体も小さく肉量が少ないことから希少な豚です。その極上の肉質は料理人や食通からも高い評価を得ています。

赤身はやわらかく、脂はしっとり甘いコクがあり、これが豚肉か！と驚く美味しさ。しゃぶしゃぶにすると金華豚の素材の持ち味が際立ちます。

### 金華豚を育てる平田牧場

日本の米育ち 平田牧場金華豚は、持続可能な取り組みで育てるサステイナブルポーク。平田牧場では、長年取り組んでいる食料自給力向上と食味UPを同時に実現する「飼料用米プロジェクト」を中心に、子どもたちの未来と、持続可能な社会の実現に向け、昔ながらの畜・農が連携する自然な方法で農地の保全と資源の循環を推し進めています。

【会社概要】 株式会社レイنزインターナショナル 代表取締役社長：澄川 浩太

しゃぶしゃぶ温野菜、牛角、居酒屋 土間土間等の飲食店を展開

しゃぶしゃぶ温野菜公式アプリダウンロードURL : <https://onyasai.onelink.me/IKOB/km8si2no>



===== 【取材・掲載に関するお問い合わせ】 =====  
株式会社レイنز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

広報担当 安田・増田 E-mail : [pr@reins.co.jp](mailto:pr@reins.co.jp) TEL : 045-224-7200