PRESS RELEASE

報道関係者各位

令和7年3月11日
株式会社レインズインターナショナル

「しゃぶしゃぶ温野菜 渋谷文化村通り店」2025年3月17日(月)グランドオープン

旨み引き立つ“だし”で味わう、厳選したお肉と新鮮な国産野菜

コロワイドグループの株式会社レイン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」）は、2025年3月17日（月）に「しゃぶしゃぶ温野菜 渋谷文化村通り店」をオープンいたします。

温野菜では、近年のインバウンド需要増加により、渋谷のみならず心斎橋や浅草などでも数多くの訪日外国人のお客様にご来店いただいております。より多くのお客様のご期待に添えるよう、渋谷区に温野菜３店舗目のオープンに至りました。

■ 新店情報「しゃぶしゃぶ温野菜 渋谷文化村通り店」

・住所　　：東京都渋谷区宇田川町26-2　サンルイビル6F
・電話番号　：03-6277-5029
・営業時間　：11時～23時
・URL　　：https://map.reins.co.jp/onyasai/detail/362775029

「しゃぶしゃぶ温野菜」について

今年で25周年を迎える温野菜は、2000年3月に東京・経堂に1号店をオープン、現在では国内外に243店舗※展開しております。※2月末時点

素材にこだわり、上質なお肉と新鮮な国産野菜、それら素材の旨みを引き立てる温野菜ならではの「だし」。他にも前菜や「北海道名物じゃがから」「だし巻き玉子の湯葉あんかけ」「鶏のおろし香味だれ」など豊富なメニューラインナップにより、幅広い世代の方々の様々なシーンでご支持いただいております。また、「しゃぶしゃぶ」のみならず「すき焼き」「黒毛和牛」など、1回のお食事で日本の食の魅力を存分に味わえるため、訪日外国人のお客様にも数多くご利用いただいております。

温野菜のこだわり

●手間と時間が生み出す旨み「だし」 全7種

厳選したお肉や国産野菜の素材本来の旨みを引き出す「温野菜のおだし」。しゃぶしゃぶした後の「つけだれ」無しでも、素材を美味しくいただけます。
特に、温野菜の代名詞とも言える「三代目極みだし」に使用している鰹節は、職人が手で熱を測り火力を調整し、3カ月かけて鰹の旨みを凝縮した「手火山式本枯節」です。

●プロの目利きが厳選した「お肉」 全14種

プロの目利きが全国の市場に足を運んで選び抜き、厳しい生産管理のもとで、自社の基準をクリアしたお肉のみを使用しております。さらに、1番美味しい状態でご提供するため、それぞれのお肉に最適な厚みにお店で1枚1枚カットし、鮮度の高い状態でご提供しております。ミリ単位で厚みにこだわることによって、素材本来の美味しさをお楽しみいただけます。

●全国から仕入れた「野菜」 全17種

農家さんと直接話し合い検討を重ね「しゃぶしゃぶに合う野菜」のみを仕入れております。全国から仕入れた国産野菜を丸のままお店に納品し、店内でカットしているので、新鮮なままテーブルにお届けしています。お肉とおだしが野菜の旨みを引き立て、しゃぶしゃぶならではの美味しさをお楽しみいただけます。

温野菜の食べ放題コース

1番人気の「温野菜食べ放題コース」は、さっぱりとした赤身と旨みのある脂のバランスが特長の「厳選牛ロース」や、脂身の融点が低く口に入れた瞬間とろける脂が特長の「イベリコ豚しゃぶ」を含む11種のお肉と17種の野菜、逸品料理など60種以上が食べ放題です。
ビュッフェ形式とは異なり、注文はタッチパネルで行い、商品はスタッフや配膳ロボットがお席までお届けするため、席を離れることがなくお食事の時間をお楽しみいただけます。

「食べ放題コース」以外にも、「御膳メニュー」や「単品」のご注文も可能ですので、お客様の趣向やシーンに合わせてご利用いただけます。

※一部店舗や販売時期によって内容が異なる場合がございます。詳しくは「しゃぶしゃぶ温野菜 公式ホームページ」をご覧ください。

▻しゃぶしゃぶ温野菜　公式ホームページ　　：https://www.onyasai.com/
▻しゃぶしゃぶ温野菜　公式アプリダウンロード：https://onyasai.onelink.me/IKOB/km8si2no

【会社概要】株式会社レインズ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、居酒家 土間土間等の飲食店を展開

==========【 取材・掲載に関するお問い合わせ 】==========

株式会社レイン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
広報担当　増田・一柳　E-mail：pr@reins.co.jp　TEL：045-224-7200