

【しゃぶしゃぶ温野菜】秋定番の「鴨しゃぶ」 今年はお職人手仕込みの鰹節を使用した芳醇な“鴨専用だし”

“出汁きのこ”と呼ばれる「たもぎ茸」、肉厚な「生きくらげ」も秋限定で登場

厳選したお肉とこだわりの国産野菜が楽しめる『しゃぶしゃぶ温野菜』（以下、温野菜）は、2022年9月22日（木）より、鴨肉を香り高い専用だしで味わう「鴨しゃぶ」を販売します。



上質な鴨肉を引き立てる、香り豊かな鴨専用だし

温野菜では秋の定番となっている「鴨しゃぶ」。今年はお上質な鴨肉の味わいをより引き立てる、芳醇な“鴨専用だし”を合わせました。

だしには職人が手で火の熱さを測り、熱量を均等にしていける伝統製法「手火山式焙乾（てびやましきばいかん）」で燻した鰹節を使用。鰹節が焦げないギリギリの高温で表面を燻すことで味を閉じ込め旨味を凝縮させています。そこに昆布・椎茸を重ねることで上品かつ芳醇な仕上がりに。口当たりがまろやかでしっとりとした肉質の鴨肉に合うよう、2種の魚介や本みりんで甘さを加えました。



「鴨しゃぶ」の楽しみ方

まずは、たっぷりのねぎを巻いてお召し上がりください。だしがよくからむ「洒落ねぎ」、甘みの強い「翡翠ねぎ」は鴨と鉄板の組み合わせです。鴨専用の薬味として、爽やかな香りが引き立つ、温野菜オリジナルブレンドの「ゆず七味」を用意しております。鴨肉にふりかけると新たな風味が楽しめます。鴨肉や野菜をくぐらせていくと、旨味が凝縮されただしに仕上がります。「乱切りそば」を入れ鴨肉を乗せると、だしの旨味を余すことなく堪能できる“鴨そば”の出来上がりです。



“秋の味覚” 期間限定きのこと一緒に

■たもぎ茸（画像左）

“出汁きのこ”とも言われるほど旨味がつまったきのこ
鮮やかな黄色が特徴

■生きくらげ（画像右）

ぶるぶるした見た目が特徴の食感が楽しいきのこ



【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】

■鴨しゃぶ御膳 1,880円（税込2,068円）	■鴨しゃぶ食べ放題 3,480円（税込3,828円）
<p>肉、野菜などが食べきりセットになったメニュー</p>  <p>出汁：初代極み出汁と他8種の出汁から1つ選択 肉：鴨しゃぶ（2皿）、厳選牛しゃぶ 野菜：旬野菜盛り、3種のナムル 他：ゆず七味 乱切りそば</p>	<p>鴨しゃぶや厳選牛、イベリコ豚しゃぶなど13種の肉、厳選した国産野菜、おつまみなど60種類以上が食べ放題</p>  <p>出汁：初代極み出汁と他10種の出汁から1つ選択 期間限定：たもぎ茸 生きくらげ 本コース限定：ゆず七味 乱切りそば</p>

※二子玉川店・狭山店・千葉中央店・大井町店・御茶ノ水店・五反田店別館・市川鬼高店
 ・伊勢佐木モール店・八王子大和田店・高田馬場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始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/>

リリース内画像素材 ダウンロードURL：<https://bit.ly/3TQDXMk>



【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

広報担当 安田・増田 E-mail：pr@reins.co.jp TEL：045-224-7200 FAX：045-224-7201