

【冬の温活】甘くてとろける食感のイベリコ豚と たっぷりにんにくで食べる濃厚鍋

厳選したお肉とこだわりの野菜が楽しめる『しゃぶしゃぶ温野菜』（以下、温野菜）は、2022年11月10日（木）より、たっぷりにんにくと野菜で身体の芯から温まる「濃厚にんにく鍋」を期間限定で販売します。



にんにくパワーと国産野菜で、からだを暖める冬の温活

2022年1月に期間限定で販売していた「Ajo鍋（アホ鍋）」。お客様から復活を求める声が多く寄せられたため要望にお応えし、より美味しくなった「濃厚にんにく鍋」として販売します。

スペインの伝統料理“ソパ・デ・アホ”（にんにくスープ）をしゃぶしゃぶにアレンジした濃厚にんにく鍋。豚と鶏の旨みをベースに、にんにくをふんだんに使ったパンチのあるだしが特徴です。ローストしたにんにくと生のにんにくソテーを加えることで、風味のあるコク深い味わいに仕上げました。今回はにんにく感を残しつつ、塩味を抑えバランスを整えることで、肉や野菜の素材感がより引き立つようになりました。

にんにくには抹消血管を拡張し血行促進の効果があると言われています。からだを暖める甘にんじん・れんこん・ニラ・洒落ねぎと一緒に食べれば“冬の温活鍋”としてお楽しみいただけます。

普通の鍋には戻れない、にんにくとイベリコ豚がもたらす“やみつき感”

甘くてとろける食感のイベリコ豚は濃厚スープと相性抜群です。スープに浮かんだふんわりたまごによく絡み、豚の旨みとにんにくの風味が相まってやみつき感を生み出します。イベリコ豚の脂は融点が低いので、スープに脂が溶け出し一層コク深い味わいを堪能できます。今回から加わった「濃厚ガーリックペースト」を入れるとスープにパンチ感が増し、「濃厚ガーリックチーズリゾット」でめるとお米にスープが染みこみ最後まで楽しめます。



濃厚にんにく鍋を引き立てる、期間限定の旬野菜と専用スイーツ



【左】ターサイ

シャキシャキした食感と甘みが特徴の野菜

【中】ホワイトマッシュルーム

煮込むとにんにくスープが染み込み旨み倍増

【右】りんごシャーベット

口当たりがスッパリする、まるで生のりんごをかじったかのような満足感

**濃厚にんにく鍋御膳
1,980円（税込2,178円）**



だし : 濃厚にんにくスープと他9種のだしから一つ選択
肉 : イベリコ豚しゃぶ、厳選牛しゃぶ、牛しゃぶ
野菜 : 旬野菜盛り
その他: だし巻き湯葉あんかけ、濃厚ガーリックチーズリゾット

**濃厚にんにく鍋食べ放題
3,280円（税込3,608円）**



イベリコ豚しゃぶや厳選牛など11種のお肉、
こだわりの国産野菜、おつまみなど60種以上が
食べ放題

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」とい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。

- ・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/>

■画像素材ダウンロードURL : <https://bit.ly/3zOEzd9>

 **コロナグループ**

===== 【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