

## 【夏の旨辛グルメ】

# コク深い味わいがやみつきな旨辛火鍋 チーズがとろ～り伸びる“メないチーズリゾット”も！

「魚介香る旨辛火鍋」 2024年7月11日（木）より期間限定で販売

コロナ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」）では、お肉の旨みが際立つコク深い味わいがやみつきな「魚介香る旨辛火鍋」を、2024年7月11日（木）より期間限定で販売します。



■魚介香る旨辛火鍋食べ放題コース 3,680円（税込4,048円）

温野菜では激辛、レモン、とろろなど“夏に食べたくなる味や素材”と組み合わせ、夏のカラダを元気にするお手伝いができればとの思いで、毎年「夏鍋」を販売しています。

夏に食べたくなる料理と言えば辛い料理。唐辛子に含まれているカプサイシンという成分が、体内の温度を上昇させる効果があり、その結果、身体が熱を放出しようと発汗し体温を下げると言われています。温野菜では、辛いだけではなく旨みとコクが感じられる夏にぴったりな「魚介香る旨辛火鍋」を用意しました。美味しく発汗して夏バテ予防や食欲不振などの手助けになれば幸いです。

だしは、貝柱と鰹、アサリの凝縮された旨みとXO醤の深みのあるコクが合わさった奥深い味わいが特長です。お肉や野菜がよく進む、ピリリと後を引く辛さがやみつき感を生み出します。

## 【おすすめの食べ方2選】

## ①旨辛×チーズリゾットでやみつき！

従来は鍋のメものとして人気のチーズリゾットですが、今回食事の合間でも楽しめる「メないチーズリゾット」をご用意しました。作り方は、お皿に盛られたチーズリゾットにだしを2～3杯かけて混ぜるだけ。魚介のコクとチーズのまろやかさがクセになる、やみつきな逸品です。



## ②辛党の方には鬼辛ペースト！

過去にギネス世界記録に世界一辛い唐辛子として登録されたブートジョロキアが入った「鬼辛ペースト」をご用意。しびれる辛さで発汗する事間違いなしです。



## 【魚介香る旨辛火鍋と一緒に食べたい前菜・旬野菜・デザート】

「メないチーズリゾット」や「鬼辛ペースト」を楽しんだ後は、「高原キャベツの旨塩サラダ」で箸休め。あっさりとした塩味をベースに、ごま油のコクとiriごまの香ばしい香りが楽しめます。

「魚介香る旨辛火鍋」と一緒に味わっていただきたい旬野菜をご用意。「高原キャベツ」は甘くて柔らかく、名前の通り標高700m以上の高地で栽培されているキャベツです。「モロヘイヤ」はとろっとしたなめらかな食感で、野菜の中でトップクラスのカロテン・ビタミンを含んでいると言われています。「赤パプリカ」は、肉厚ジューシーで甘みが強いのが特長です。

デザートは、「瀬戸内レモンシャーベット」。爽やかな甘さはお口直しにぴったりな逸品です。※デザートは1人1品



■高原キャベツの旨塩サラダ



■高原キャベツ



■モロヘイヤ



■赤パプリカ



■瀬戸内レモンシャーベット

### 【概要】

商品名 : 魚介香る旨辛火鍋食べ放題コース  
価格 : 3,680円 (税込4,048円)  
販売期間 : 2024年7月11日 (木) ~9月8日 (日) ※販売期間は予告なく変更する場合がございます  
メニュー : 魚介香る旨辛火鍋だしともう1種のだし、イペリコ豚しゃぶや厳選牛ロースなど12種のお肉、こだわりの野菜と旬野菜、おつまみなど60種以上が食べ放題  
専用ページ : [https://www.onyasai.com/lp/202407\\_natsunabe/?utm\\_source=release&utm\\_medium=release-2024natsunabe](https://www.onyasai.com/lp/202407_natsunabe/?utm_source=release&utm_medium=release-2024natsunabe)

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