

キリンビバレッジ『生茶』と『しゃぶしゃぶ温野菜』のコラボレーションメニュー

## 「もち豚の生茶しゃぶしゃぶコース」展開開始

しゃぶしゃぶ店舗数日本一の「しゃぶしゃぶ温野菜」全163店で実施

キリンビバレッジ(株)(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:荒井克一)と株式会社レックス・ホールディングス傘下の株式会社レイズインターナショナル(本社:東京都港区、代表取締役社長:西山知義)では、“体にやさしい、心にやさしい”をコンセプトにしゃぶしゃぶの新しい食べ方をご提案している『しゃぶしゃぶ温野菜』全店[163店舗:2006年11月末日現在]にて共同企画・緑茶飲料「キリン 生茶」のしゃぶしゃぶ『もち豚の生茶しゃぶしゃぶコース』を2006年12月8日(金)より、期間限定でご提供いたします。

“生茶しゃぶしゃぶ”とは、お茶どころ佐賀県嬉野温泉で親しまれている“茶しゃぶ”をヒントに開発した「キリン 生茶」で作る新しい緑茶だしのしゃぶしゃぶメニュー。「しゃぶしゃぶ温野菜」では、専門店ならではの美味しい食べ方として、緑茶だしを最後まで堪能できる素材による『もち豚の生茶しゃぶしゃぶコース』をご提案いたします。

緑茶飲料「キリン 濃い生茶」の鍋だしに豚肉、野菜をくぐらせ、鰹と昆布のだしにアクセントとしてブラックペッパー、鬼おろし(粗くおろした大根)を入れた特製の“だしつゆ”につけてお召し上がりいただきます。緑茶には、昆布同様に「グルタミン酸」が含まれているため、うまみのあるダシとしてお使いいただけます。特に、緑茶の“うまみ・甘み”が特徴の「生茶」だからこそ、自然な甘みと香りで、豚肉特有のくせが軽減され、さっぱりと味わえます。コースのお肉は、お茶の香りや風味を楽しんでいただくため、あっさり感があり、うまみのある豚肉を採用。また野菜は、加熱時間が少なく、野菜のうまみとお茶の香りを楽しんでいただける葉ものをご用意いたしました。最後は、豚肉のうまみが溶け出した「生茶だし」で茹でた喉ごしのよい蕎麦でしめるのが、温野菜オリジナル。「生茶」のほのかな香りのついた蕎麦と特製“だしつゆ”の相性は絶品です。デザートには、抹茶アイスをご用意し、最後まで「お茶」を楽しめるコースとなっています。

是非、この機会に、大切なご家族、ご友人、恋人と体も心もあつたまる『もち豚の生茶しゃぶしゃぶコース』をお楽しみ下さい。

### 『もち豚の生茶しゃぶしゃぶコース』概要

- 【実施日時】 2006年12月8日(金)～2007年1月31日(水)  
【実施店舗】 全国のしゃぶしゃぶ温野菜全店163店舗にて実施  
【コース】 もち豚の生茶しゃぶしゃぶコース 一人前 2,280円(税込)  
コース内容 もち豚ロース・もち豚カルビ/野菜盛り(レタス・ほうれん草・キャベツ・大根・洒落ねぎ)/ 豚つみれ/もちしゃぶ/蕎麦 / 抹茶アイス

鰹と昆布のだしにブラックペッパー、鬼おろしを入れた特製だしつゆでお召し上がりいただきます。

#### -----お客様からのお問い合わせ-----

キリンビバレッジ お客様相談室 TEL 0120-595955  
キリンビバレッジホームページアドレス (URL <http://www.beverage.co.jp>)  
株式会社レイズインターナショナル お客様センター TEL:0120-142-029  
しゃぶしゃぶ温野菜ホームページアドレス (URL:<http://www.onyasai.com/>)

#### 《取材、掲載に関するお問い合わせ》

キリンビバレッジ株式会社 広報部 広報担当  
〒101-8645 千代田区神田和泉町1番地 TEL 03-5821-4003 FAX 03-5821-8455

株式会社レイズインターナショナル (URL:<http://www.reins.co.jp/>)

コミュニケーション室 広報担当 E-mail:[pr@reins.co.jp](mailto:pr@reins.co.jp)

〒106-0032 港区六本木1-8-7 アーク八木ビルズ TEL:03-5544-2060 FAX:03-5544-2011