



Press Release 

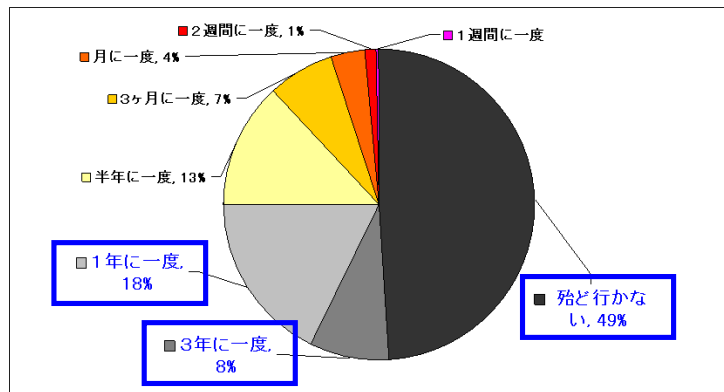
業界初！！ フォアグラごまだれで食べる
『黒毛和牛』 ¥490
【3/16(火)～ 新ランドメニューとして導入】

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)は「しゃぶしゃぶ温野菜」(全国 203 店舗 10年1月末現在)にて、3/16(火)～のランドメニュー変更に伴い『黒毛和牛しゃぶしゃぶ』を1皿490円(税込)にて導入致します。

「世の中の4人に3人が、外食でしゃぶしゃぶを食べない。」

この調査結果(右図参照)を受けて、外食でしゃぶしゃぶを食べると言う文化を世の中に広めるべく、『高品質の牛肉を安価で提供する事で、美味しいしゃぶしゃぶを多くの方に召し上がって頂く』為のメニューを取り揃えました。
このメニューの目玉としてご用意したのが「黒毛和牛 1皿490円」です。

【外食でしゃぶしゃぶに行く頻度】 WEB アンケート(n=300)
「約75%が1年に1度以下」と言う結果に。



黒毛和牛 490円

しゃぶしゃぶにすると非常に美味しい、脂身と赤身がバランス良く層をなした黒毛和牛の三角バラを、チェーンのスケールメリットをいかした調達と、専任の技術者による卓越した加工技術によって、従来のしゃぶしゃぶチェーンには無い、今回の販売価格を実現致しました。

「黒毛和牛しゃぶしゃぶ」イメージ

この他にも、ごまだれの甘みと深みを増す為に隠し味としてフォアグラを入れた「フォアグラごまだれ」や、「バジルチーズなイタづみれ」等計5種類の竹筒づみれ、メ物には「土鍋煮込 とりそば」をご用意。更にデザートには、お客様の目の前でグリドするイチゴで仕上げる「雪 ichigo」など、従来のしゃぶしゃぶ店には無い、楽しさ溢れるメニューを多数ご用意致しました。
尚、これらのメニューは矢口真里プロデュースの「しゃぶしゃぶ温野菜六本木店」でも販売致します(3/19OPEN)。今後とも、しゃぶしゃぶ温野菜の活動にご注目下さい。

=====【一般のお客様のお問い合わせ】=====

株式会社レイズインターナショナル お客様センター E-mail: voice@reins.co.jp
TEL:0120-142-029 (オペレーター受付時間・・・月～金 10:00～18:00/ 土 10:00～15:00/ 日祝休)

=====【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(URL:<http://www.reins.co.jp/>) 〒106-0032 東京都港区六本木 1-8-7 アーク八木ビルズ
経営戦略本部 広報担当:川合 E-mail: yasuyuki.kawai@reins.co.jp TEL:03-5544-2060 FAX:03-5544-2061

『竹筒つみれ 5種』 390~490円(税込)

創業から約10年愛されている人気NO.1の“竹筒鶏つみれ”に、
4種の新しい仲間が加わりました。
色々な味の食べ比べをお楽しみ下さい。

(右写真 上から)

- ・「紫蘇の香りの梅つみれ」(490円)
- ・「うずら卵のスコッチつみれ」(490円)
- ・「バジルチーズなイタづみれ」(490円)
- ・「竹筒鶏つみれ」(390円)
- ・「木の实なつみれ」(490円) ごまとナッツ



『土鍋煮込 とりそば』 490円(税込) 2人前

土鍋で煮込んだ特製とりそば。
コラーゲンたっぷりの白湯鶏スープは
女性にも嬉しい逸品です。



『雪 ichigo』 490円(税込)

お客様の目の前で、アイスの上に凍ったイチゴの
実がパラパラと舞い落ちる人気NO.1のデザートです。



=====【一般のお客様のお問い合わせ】=====

株式会社レイズインターナショナル お客様センター E-mail: voice@reins.co.jp

TEL:0120-142-029 (オペレーター受付時間・・・月~金 10:00~18:00/ 土 10:00~15:00/ 日祝休)

=====【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(URL:<http://www.reins.co.jp/>) 〒106-0032 東京都港区六本木 1-8-7 アーク八木ヒルズ
経営戦略本部 広報担当:川合 E-mail: yasuyuki.kawai@reins.co.jp TEL:03-5544-2060 FAX:03-5544-2061