



## Press Release

# 自他共に認める“温野菜ファン”矢口真里さんが1店舗すべてプロデュース！ レイズ、東京・六本木に温野菜旗艦店を出店 『しゃぶしゃぶ温野菜×矢口真里』店舗 2010年3月19日(金)OPEN(予定)！

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、以下、レイズ)は、「しゃぶしゃぶ温野菜(以下、温野菜)」の認知向上を目的とした歌手でタレントの矢口真里さんを迎えて『しゃぶしゃぶ温野菜×矢口真里』プロジェクトをスタートすることとなりましたので、お知らせいたします。プロジェクトの目玉として、2010年3月19日(金)、矢口真里さんをプロデューサーに起用した「しゃぶしゃぶ温野菜 六本木店」をオープンする予定です。矢口真里さんが「温野菜」ファン代表としてメニューや食器、内外装にいたるまでをプロデュースしたこの六本木店は、旗艦店として「温野菜」の魅力を発信してまいります。

## ■背景■

「温野菜」は、当社ブランド「炭火焼肉酒家 牛角」に続くブランドとして2000年に1号店をオープンし、2009年末には、国内店舗数204店舗と順調に成長し続けているブランドです。しゃぶしゃぶ市場は低迷していると言われていた外食市場の中でも、健康志向や食への関心が高く購買行動に積極的な女性を中心に市場拡大が期待され、2002年から2008年の6年間で年率7.6%(\*資料参照)と伸びている市場です。しかしながら、外食経験者(月1回以上外食する方)へ外食利用態の調査を行なった結果、“しゃぶしゃぶ”の認知度は高い一方で、およそ75%の方が1年以上、外食で“しゃぶしゃぶ”を利用しておらず、さらにそのうちの半数が一度も“しゃぶしゃぶ”を利用したことがない、ということが当社の独自調査で明らかとなっております。このことから、当社では「温野菜」の認知向上と来店促進に注力することによって、厳しいといわれる外食市場において「温野菜」の成長余地が十分にあると考えております。

今回のプロジェクトでは、「温野菜」の認知向上とともに、“しゃぶしゃぶ”の楽しみ方や美味しさの訴求を行なうことで、日常的な外食シーンで“しゃぶしゃぶ”を選択する機会創出を喚起することも重要なポイントととらえており、日頃より「温野菜」を利用している矢口真里さんを旗艦店のプロデューサーとして起用することで、市場拡大を含めた効果的なプロモーションになると見込んでおります。

## ■概要■

プライベートでも「温野菜」のコアなファンである矢口真里さんに、商品開発や店舗の内装デザインなどの店舗作りにご参加いただきます。また、「温野菜 アドバイザーボード」として、矢口さんより、お客様代表のアドバイスをいただき、「温野菜」の魅力や楽しみ方を、ファンならではの視点でご紹介していただく予定となっております。また、一日店長やサプライズ店員などのイベントも検討中です。(イベント内容が決定次第、随時ご案内させていただきます)

=====【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](mailto: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 (e-mail:[pr@reins.co.jp](mailto:pr@reins.co.jp)) TEL:03-5544-2060 FAX:03-5544-2061

### ■矢口真里さんプロフィール■



1983年1月20日生まれ。27歳。神奈川県出身。

1998年5月3日、1度目の「モーニング娘。追加メンバーオーディション」から第2期メンバーとして選ばれる。2005年4月14日よりモーニング娘。を離れ、ソロとして活動。2008年5月27日でデビュー10周年を迎えた。

「しゃぶしゃぶ温野菜」はプライベートで利用。多いときには週1回も通うほどの自他共に認める「温野菜」ヘビーユーザー。

### ■『しゃぶしゃぶ温野菜 六本木店』について■

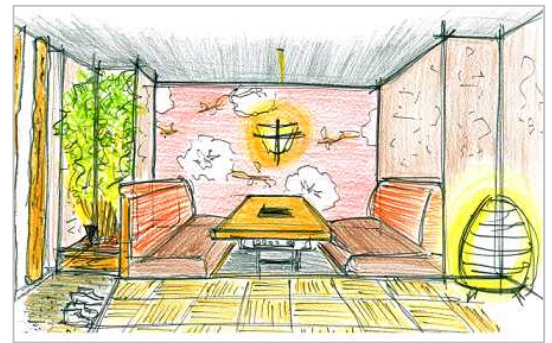
- ・店舗名:しゃぶしゃぶ温野菜 六本木店
- ・所在地:東京都港区六本木7-13-6 2・3F
- ・電話番号:未定
- ・オープン:2010年3月19日(金)
- ・営業時間:17:00~翌4:00  
(ラストオーダー:3:30)
- ・席数:103席

※オープン日、営業時間は予定です。



外観イメージ

内装イメージ

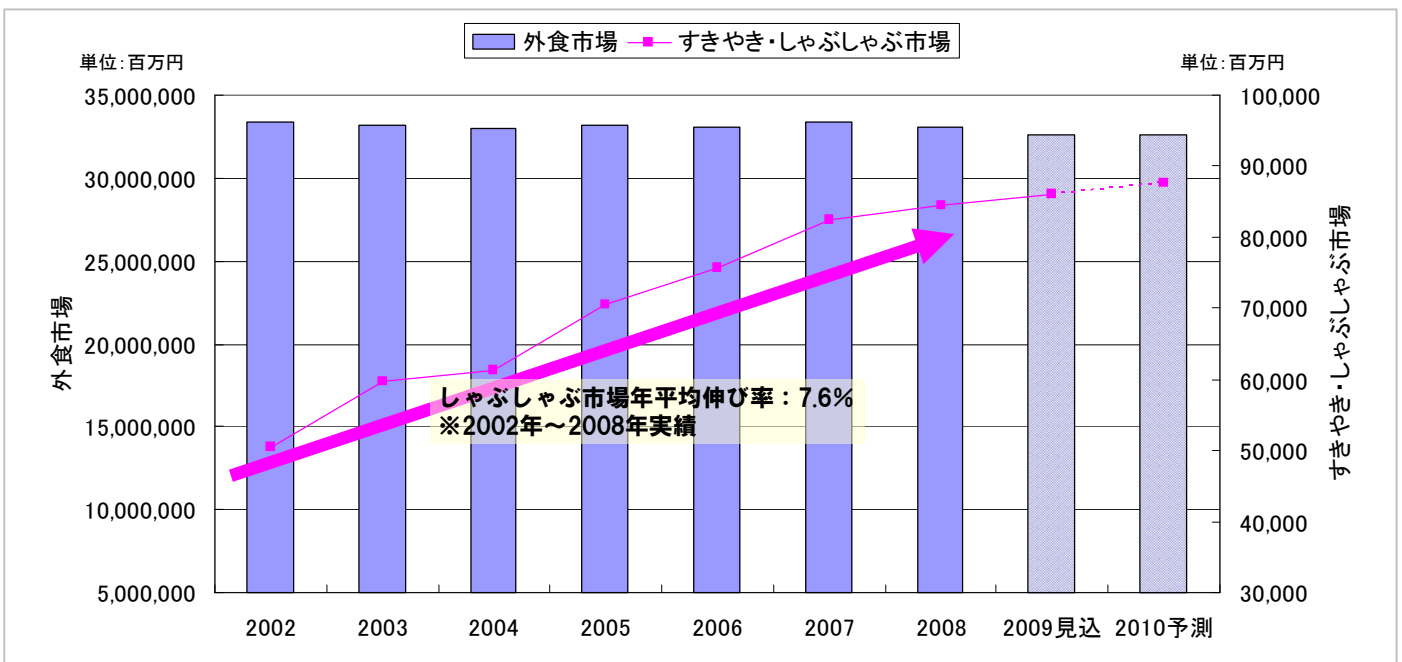


### ■六本木店目標■

月間売上: 1,300万円

月間集客: 4,380人

### ■すきやき・しゃぶしゃぶ市場推移(2002年~2010年予測)■※出典/富士経済 外食マーケティング便覧 2009



【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](mailto: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(e-mail:[pr@reins.co.jp](mailto:pr@reins.co.jp)) TEL:03-5544-2060 FAX:03-5544-2061

■しゃぶしゃぶ温野菜について■



「しゃぶしゃぶ温野菜」は、2000年3月、東京・世田谷に1号店をオープンし、現在では、しゃぶしゃぶチェーンとしては店舗数日本一となる204店舗(2009年12月末現在)を展開。高級イメージの強かった“しゃぶしゃぶ”を気軽に楽しんでいただきたい、という想いから誕生したブランドです。レイズインターナショナルチェーン約1200店舗のスケールメリットを活かし、国産黒毛牛セットを一人前1,780円でご提供するなど質の高いお肉を手軽な価格にてご提供しています。またブランド名に“温野菜”とあるように、野菜にこだわり、全国各地の農家から“しゃぶしゃぶ”に適した野菜を取り寄せております。その種類は、定番の白菜から“しゃぶしゃぶ”としては珍しいレタス、みつば、ピーナツもやしなど24種の国産野菜をご用意。この他、チェーン店では、いち早くコラーゲンを取り入れるなど“しゃぶしゃぶ”の枠にとらわれないメニュー提案は、健康や美容に関心の高い女性を中心に家族層にも支持をいただいているブランドです。(公式HP: <http://www.onyasai.com/>)

<p><b>林牧場のもち豚セット</b></p> <p>1人前 <b>1,280</b></p>	<p><b>林牧場のもち豚と国産黒毛牛セット</b></p> <p>1人前 <b>1,580</b></p>	<p><b>国産黒毛牛セット</b></p> <p>1人前 <b>1,780</b></p>
<p>その日の気分でお野菜選び</p>		
<p><b>香りのリラックス</b></p> <p>香味野菜の盛り合わせ</p>	<p><b>食物繊維たっぷり野菜</b></p> <p>定番野菜の盛り合わせ</p>	<p><b>定番野菜の盛り合わせ</b></p>
<p>スープで決める♪物</p>		
<p><b>火鍋で食べるタンタン麺</b></p> <p><b>豆乳チーズリゾット</b></p> <p><b>赤徳の塩ラーメン</b></p> <p>育てたスープで玉子雑炊</p> <p>すきしゃぶにはきしめん</p>		

**まずは自慢のスープ選び 無料**

基本の昆布スープ + もやし種

<p>秘伝の辛み 普通 1等 2等 3等</p> <p><b>火鍋スープ</b></p> <p>火鍋は、豚肉と良く合い、お好みの辛さに出来ます。</p>
<p>ゆばのできる</p> <p><b>豆乳スープ</b></p> <p>豆乳スープは、おいしい“湯葉”が作れます!!</p>
<p>温野菜流</p> <p><b>すきしゃぶスープ</b></p> <p>温野菜流すき焼き! 香ばしい甘みが人気です。</p>

●上記スープ以外に「季節のスープ」も、ご用意しております。

**たっぷりコラーゲンのアレルレンセット 490**

火鍋には薬膳セット 150

すきしゃぶには生卵 60  
(すきしゃぶスープをご注文の場合は1個サービス)

**ゴマだれ**

「ゴマ」をよくすってから「ゴマだれ」にお好みの量を入れて楽しむ!

**ぽん酢だれ**

大根おろしに「ぽん酢」をかけてから「黒辛味」を適量ふりかけて香りを楽しむ!

たれの楽しみ方 ~通好み編~

<p>ゴマだれと3点セット!</p> <p><b>ニンニクゴマラー油</b></p> <p>ずっと「ゴマ」と「ラー油」、さらに「おろしにんにく」を「ゴマだれ」に入れる。これ温野菜流! これって、 Teppan の味!</p> <p>おすすめ: 昆布スープ, 豆乳スープ</p>	<p>ゴマだれにすりゴマをたっぷり!</p> <p><b>ゴマだれゴマだれ</b></p> <p>ずっとゴマをたっぷり入れた「ゴマだれ」と火鍋スープの相性が最高! さらに火鍋スープを入れると「タンタン風」スープに!</p> <p>おすすめ: 昆布スープ, 火鍋スープ, 豆乳スープ</p>	<p>通好みの味がやみつきに!</p> <p><b>男だれ</b></p> <p>パンチがある「男だれ」は、ごはんとの相性がぴったりです。さらにラー油をちょっと入れるのがおすすめ!</p> <p>おすすめ: 昆布スープ</p>	<p>新しい発見! 豆乳をポン酢で食べる</p> <p><b>豆乳ぽん酢</b></p> <p>豆乳のまるやかさがしゃぶしゃぶの「ぽん酢」に合うことは、あまり知られていません。さっぱりヘルシーで美味しいです!</p> <p>おすすめ: 豆乳スープ</p>
--	--	---	---