

## ◆メニューコンセプト

“素材の良さと選べる楽しさ”



### 【選べる楽しさ】

鍋ぞうでは、肉は牛肉と豚肉の2種類、野菜は20種類以上からお好みの野菜をお好きなだけ楽しめる“野菜市場”(野菜バー)を設置、スープは牛テールスープ、激辛キムチスープ、塩とんこつスープの3種類、と選べる楽しさを満載しました。また、しゃぶしゃぶ以外に“すき焼き食べ放題”もあり、5名以上の人数が揃えば、しゃぶしゃぶとすき焼きの両方が楽しめるミックス食べ放題のメニューも用意しています。

### 【厳選素材】

鍋ぞうでは、素材の全てを大切に思い、一つ一つを吟味して選んでいます。

- ・ **肉**:牛肉は安全を第一に考え、世界的にも安全基準が高いオーストラリア産の良質な肩ロースを使用。氷温庫で0℃～5℃の温度管理することで、常にベストな状態で保存しています。豚肉は、安全な品質管理のもと流通された千葉産(錦木SPF)のヘルシーで上質な肉を使用しています。
- ・ **野菜**:契約農家から直接仕入れる安全で生命力の強い野菜をはじめ、旬や産地にこだわった新鮮な野菜を用意しています。
- ・ **たまご**:すき焼きのたまごには、福島県石川郡のこくみ卵を使用。安全な環境の中、厳選された飼料で育てられた鶏から生まれた卵は、甘みとコクのバランスが取れた卵です。
- ・ **タレ**:ポン酢は山口県産の橙を丁寧に絞った生果汁と鰹、昆布の旨みを合わせた風味豊かな無添加ポン酢。ゴマダレは練り胡麻と胡麻油をベースにクルミ、ピーナッツで風味を出した無添加ゴマダレ。すき焼きに使う割下は、昆布とチキンの出汁を効かせた特製割下を使用しています。
- ・ その他、単品やデザートメニューでも、化学調味料や有害な添加物は使用していません。



## ◆サービスコンセプト

多くの食べ放題店が肉をセルフサービスにて提供していますが、鍋ぞうでは各ゾーンに担当者を配置し、テーブルまでお持ちしています。各ゾーンに担当者がいることで、お客様の要望やクレームなどにも素早く対応することが出来、より高い満足度を得ていただけると確信しています。

## ◆インテリアコンセプト

鍋ぞうでは、食べ放題ではありますが落ち着いて『食』を楽しめる空間造りに心掛けました。中心となるのは、八百屋をイメージした野菜市場。20種類の新鮮野菜は、ディスプレイとしてもお客様の目を引きます。壁面には、鍋ぞうの食材の主役であるお肉や野菜をイメージさせる写真や絵を、また、しゃぶしゃぶなどの食べ方を英文表記するなど、食の空間を演出しました。照明は和紙をシェードに優しい光を放ちお食事を楽しむには最も適した温かい明るさにしています。

