

鍋専門店「あくとり代官 鍋之進」のテイクアウト・デリバリー用1人鍋や
 長崎・五島列島の郷土料理店「五島人」コースの1人用しゃぶしゃぶも！
 with コロナ時代の新スタイル鍋 「1人鍋」

株式会社 DD ホールディングスの連結子会社である株式会社ダイヤモンドダイニング（本社：東京都港区、代表取締役社長：鹿中一志）が運営する下記店舗では、今冬・2020年～2021年の新作鍋「1人鍋」メニューをご提供いたします。

2020年
 新商品

火にかけるだけの本格鍋！家庭用コンロ・IH対応
 9種のテイクアウト1人鍋 1,200円～



鍋専門店ならではのこだわりの出汁、具材を使用した本格鍋メニュー9種類をご用意し、テイクアウト・デリバリーにてご提供しております。

1人前用のSサイズをはじめ、M・Lサイズと3つのサイズをご用意しておりますので、ご利用シーンやご人数に応じて選べるサイズも魅力です。

<9種の鍋メニュー（一部抜粋）>

- 大山鶏の
 こだわり薬膳濃厚水炊き 1,500円～
- 秋田県産比内地鶏の
 きりたんぼ・だまご鍋 1,200円～
- ずわい蟹・いくら・鮭の
 濃厚粕味噌鍋 1,800円～
- 特選牛トリュフすき焼き 1,800円～
- 金目鯛と新鮮魚介の
 海鮮うまみ辛鍋 1,400円～
- ラクレットチーズ×丸ごとトマトの
 ごろごろ野菜鍋 1,600円～

※価格は税込表記です。

鍋を仕切る鍋奉行の傍ら、細やかな気配りで鍋を美味しく仕上げる「あくとり代官」を店名のモチーフにした、多数の絶品鍋をご提供する鍋料理専門店です。

■あくとり代官 鍋之進（あくとりだいかんなべのしん）

<https://www.dd-holdings.jp/shops/nabenoshin/shibuya>

東京都渋谷区道玄坂 1-5-2 渋谷 SEDE3 階

03-5458-4030



2020年
新商品

長崎県・五島産「五島豚」を使用した1人鍋対応ご宴会コースが登場！！

[1人鍋対応]五島豚アゴ出汁ひとりしゃぶしゃぶ
ご宴会コース 3,800円～



※写真は1人鍋コースイメージです。実際のご提供コースとは料理内容が異なります。

長崎県の離島・五島列島。

「五島人」は、魅力ある食材が溢れる五島列島の美味しいものを選びすぐにご提供する郷土料理店です。

今年は、地元で定評のある「草野ファーム」で育った「五島豚」を、九州の定番である「アゴ出汁」でお召しあがりいただく「五島豚のアゴ出汁しゃぶしゃぶ」をメインにしたコースメニュー4種をご用意いたしました。

通常コースは1人鍋ではございませんので、ご予約時に1人鍋のご希望をお伝えください。

3,800円コース<2時間飲み放題つき>

五島風ポテトサラダと塩辛の手巻き仕立て
五島天然アジのたたきと五島鮮魚の盛り合せ
牛レバテキの串炙り ぶっかけ葱油(胡麻塩)
キビナゴとにんにくのアヒージョ バゲット添え
冬大根と鶏肉のすき焼き風
◎草野ファーム五島豚のアゴ出汁しゃぶしゃぶ
五島うどん
自家製椿茶アイス

6,000円コース<3時間飲み放題つき>

雲丹といくらのアゴ出汁茶わん蒸し
五島前菜盛り合わせ
活伊勢海老付き お造り豪華5点盛り
特製九州和牛串焼き
自家製リセージと冬野菜のせいろ蒸し チーズフォンデュ仕立て
アラカブの唐揚げ たっぷりキノコの甘酢餡かけ
五島鮮魚とフカヒレ餡かけ
選べる鍋

- ① ◎特選選牛舌と五島豚のアゴ出汁返ししゃぶしゃぶ + 五島うどん
- ② あんこう鍋 + 卵雑炊
自家製椿茶アイス

※通常コースは1人鍋ではございませんので、ご予約時に1人鍋のご希望をお伝えください。

※ほか4,500円、5,000円コースの全4コース ※仕入れにより内容が異なる場合がございます。 ※価格は税込表記です。

■アゴ出汁しゃぶしゃぶ・炉端焼 五島人 田町店

<https://www.dd-holdings.jp//shops/gotojin/tamachi>

東京都港区芝 5-26-20 建築会館 B1階 03-5730-1452

■アゴ出汁しゃぶしゃぶ・炉端焼 五島人 浜松町店

<https://www.dd-holdings.jp//shops/gotojin/hamamatucho>

東京都港区浜松町 2-6-2 浜松町 262ビル1階 03-6402-3538

■アゴ出汁しゃぶしゃぶ・炉端焼 五島人 神保町店

<https://www.dd-holdings.jp//shops/gotojin/jinbocho>

東京都千代田区神保町 2-16-2 第5千代田ビル2階 03-3288-7228

■アゴ出汁しゃぶしゃぶ・炉端焼 五島人 西新宿店

<https://www.dd-holdings.jp//shops/gotojin/nshinjyuku>

東京都新宿区西新宿 7-10-20 日新ビル2階 03-5925-0188



その他、1台でご注文いただけるジャストサイズ鍋

【比内地鶏専門店 今井屋本店】

「究極の地鶏」と呼ばれる「比内地鶏」の焼鳥専門店の「水炊き鍋」「きりたんぼ鍋」



全国で150種類以上ある「地鶏」「銘柄鶏」。中でも“究極の地鶏”と呼ばれる秋田県産雌の比内地鶏を使用した“究極のやきとり”専門店です。

やきとりのほか、他全国から取り寄せる旬の野菜、コラーゲンたっぷりの水炊き鍋、約50種の地酒や焼酎とともにご堪能ください。

【今井屋本店店舗一覧】

<https://www.dd-holdings.jp/brands/imaiya/>



※価格は税抜表記です。

“究極”の水炊き鍋 3,200円
1台・2人前相当

今井屋の水炊き鍋は比内地鶏の鶏ガラを100%使用し、水と鶏ガラだけで作り出す白濁のガラスープは、旨味成分のグルタミン酸とコラーゲンがたっぷり含まれています。

鍋に使用している岩手県産菜彩鶏は骨離れがよく、骨からしみ出る出汁で鶏肉の美味しさはもちろん、鍋全体の美味しさをさらに引き上げます。

秋田名物 きりたんぼ鍋 2,800円
1台・2人前相当

有機栽培のあきたこまちを使用したきりたんぼを備長炭でこんがり香ばしく焼き上げました。

きりたんぼ鍋に欠かせないのが比内地鶏。今井屋では契約農家から放牧飼育された雌の比内地鶏のみを使用し、旬菜をふんだんに使い比内地鶏のガラスープの鍋地でご堪能いただけます。

グループ全店の鍋メニューからお店をお探しいただける 「あったか鍋特集」サイトオープン

【あったか鍋特集 2020～2021】

<https://www.dd-holdings.jp/event/nabefair/>

各店舗が自信をもっておすすめする2020年～2021年の鍋をご紹介します！

今年注文の鍋メニューをはじめ、鍋を食べたい鍋メニューからお店をお探し頂ける店舗検索機能もあり、お客様の鍋ニーズに合わせたお店をご案内しております。



【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ダイヤモンドダイニング 広報部 亀田・佐々木

TEL 03-6858-2192 FAX 03-6858-2193

E-mail pr@dd-holdings.com

HP <https://www.dd-holdings.jp>