

大迫力の「塊肉」から29(肉)cmの「雪山」、「山盛りもつ」まで  
今年の「インパクト肉鍋」はこの2大巨頭で決まり！！  
かたまりにく

# 『塊肉鍋』『マウンテン肉鍋』

株式会社ダイヤモンドダイニンググループ（本社：東京都港区、代表取締役社長：松村厚久）が運営する下記店舗では、2016～2017年冬向けトレンド鍋の第一弾として『塊肉鍋』と『マウンテン肉鍋』といった「インパクト肉鍋」をご提案いたします。

NEW

かたまりにく  
塊肉鍋

インパクトのある塊肉がドーンと乗った  
鍋の常識を覆す新肉鍋

『塊肉のTHE☆ステーキ鍋』  
1台9,800円（4～5名様用、要予約）



約2Kgもの骨付き豚の塊肉をマリネして48時間熟成し、オーブンで2時間じっくり焼き上げ、そのまま豪快に鍋にドーンと乗せた超ド迫力の塊肉鍋です。

「とにかく肉をガッツリ食べたい！！」そんな希望を叶える、肉好きによる肉好きのための今年の新作肉鍋です。カットした肉はガブリと豪快に召し上がれ！！

NEW

マウンテン  
肉鍋

今年の肉鍋は「雪山」仕立て！！  
にく  
『肉肉肉×29盛り豆乳  
チーズ鍋～雪山仕立て～』  
1人前1,780円

昨年から人気沸騰中のマウンテン肉鍋「元祖」肉肉肉×29盛り鍋。真っ赤な辛味噌でお召し上がりいただく「火山」仕立てに、今年は豆乳チーズ出汁の「雪山」仕立てが加わりました。

中にはキャベツ、そのまわりに豚肩ロースを巻きつけた超ど級のインパクト鍋です。肉山の上からクリームチーズと生クリームを使った濃厚なチーズソースをかけた女性に人気のクリーム系鍋です。

[元祖]  
ピリ辛  
火山鍋



今年さらには  
進化しチーズの雪山



<「塊肉ステーキ鍋」「肉肉肉×29 盛り豆乳チーズ鍋～雪山仕立て～」取扱い店舗>

九州黒太鼓 池袋

- 住所 豊島区南池袋 2-16-8 藤久ビル東 3号館 B1
- TEL 03-3985-2191
- アクセス JR、私鉄、地下鉄各線 池袋駅より徒歩 5分
- URL <http://r.gnavi.co.jp/g600107>



マウンテン  
肉鍋

昨年よりブレイクした元祖・肉鍋。今年は店舗を拡大し4店舗にて提供

『肉肉肉×29<sup>にく</sup>盛り鍋～火山仕立て～』  
1人前 1,590円

「これでもか!」と、うず高く盛られた肉の高さはなんと29(肉)cm!!運ばれてきた瞬間、宴会が盛り上がること間違いなしのインパクト鍋です。

山盛りに盛ったキャベツに350gもの豚肩ロースの薄切り肉を巻きつけご提供。

卓上でたっぷりの肉とキャベツを混ぜ合わせながら、煮込んでいきます。

火山鍋の出汁はピリ辛の真っ赤な特製辛味噌。濃いめの味付けのため、後半は溶き卵につけてお召し上がりいただくのがオススメです!!



<「[元祖]肉肉肉×29 盛り鍋～火山仕立て～」取扱い店舗>

- |            |                                |              |   |
|------------|--------------------------------|--------------|---|
| ■九州黒太鼓 池袋/ | 豊島区南池袋 2-16-8 藤久ビル東 3号館 B1     | 03-3985-2191 | <a href="http://r.gnavi.co.jp/g600107">http://r.gnavi.co.jp/g600107</a>   |
| ■九州黒太鼓 新橋/ | 港区新橋 2-15-7 S-PLAZA 弥生ビル 8F    | 03-3593-4500 | <a href="http://r.gnavi.co.jp/g600139/">http://r.gnavi.co.jp/g600139/</a> |
| ■九州黒太鼓 田町/ | 港区芝 5-34-7 田町センタービルピアタ B1      | 03-3451-3866 | <a href="http://r.gnavi.co.jp/g600182/">http://r.gnavi.co.jp/g600182/</a> |
| ■九州黒太鼓 横浜/ | 神奈川区鶴屋町 2-16-10 エフテム RON ビル 4F | 045-290-0677 | <a href="http://r.gnavi.co.jp/g398534/">http://r.gnavi.co.jp/g398534/</a> |

NEW

マウンテン  
肉鍋

豪快に盛り付けた生もつは通常の2.5倍!

『福岡県辛味噌“メガ牛もつ”マウンテン鍋』  
1人前 1,980円



九州郷土料理店「九州黒太鼓新宿」では、九州各県の郷土料理にちなんだ鍋料理をご提供中です。

今年は福岡・博多名物の「もつ鍋」をピリ辛の辛味噌仕立てにし、ぷりっぷりの大ぶりの牛もつをドーンと通常の2.5倍の量を山盛りに盛りつけました。

<「福岡県辛味噌“メガ牛もつ”マウンテン鍋」取扱い店舗>

九州黒太鼓 新宿

- 住所 東京都新宿区西新宿 1-4-2 141 新宿ビル B2  
□TEL 03-6698-0620  
□アクセス 都営大江戸線 新宿西口駅 D2 番出口 徒歩 1 分 (直結)  
□URL <http://r.gnavi.co.jp/g887406/>



※ご注文は 2 人前よりご注文ください。 ※価格は税抜きです。

2016 年 - 2017 年冬のトレンド鍋をご紹介する鍋ポータルサイト「あったか鍋フェア」



定番の「もつ鍋」や「水炊き」はもちろん、毎年注目されるのがその年のトレンド鍋。今年は人気の「爆盛り肉鍋」に新作を追加した『マウンテン鍋』をはじめ、その真逆を行く「爆盛り野菜鍋」の『草鍋』、激辛がさらに進化した『しびれ鍋』、思わず写真や動画を撮りたくなる『フォトジェニック鍋』、「鴨×フォアグラ」「鮭×いくら」など『贅沢親子鍋』など、今年の食のブームの総集編といえる今年のトレンド鍋をご紹介します。

<https://www.diamond-dining.jp/nabefair/>

<ダイヤモンドダイニング 会社概要>

- 会社名 : 株式会社ダイヤモンドダイニング
- 所在地 : 東京都港区芝 4-1-23 三田 NN ビル 18 階
- 代表者 : 代表取締役社長 松村厚久
- 事業内容 : 飲食店の経営
- 店舗数 : 東京・埼玉・千葉・神奈川・名古屋・大阪・京都 : 計 116 店舗(2016 年 10 月末時点)
- 設立 : 1996 年 3 月 (平成 8 年)
- 資本金 : 5 億 3014 万円 (2016 年 2 月末時点)
- URL : <http://www.diamond-dining.jp/>

【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  
TEL 03-6858-6085 FAX 03-6858-6086

E-mail [pr@diamond-dining.com](mailto:pr@diamond-dining.com) HP <http://www.diamond-dining.jp/>