

【2016年-2017年トレンド鍋 第2弾】

肉ブームの反動!? 「パクチー」や「せり」など緑の野菜が山盛りの鍋が続々登場!

『どっさり草鍋』

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2弾として「パクチー」や「せり」など山盛りの緑の野菜で覆われた「どっさり草鍋」をご提案いたします。

NEW

パクチー
草鍋

山盛りのパクチーとパクチーだれでパクチーづくし!

『もりもりパクチーの丸鶏鍋』

1人前 1,690円（ご注文は2人前～）



鶏を一羽丸ごと使用したボリューム＆コラーゲンたっぷりの鍋。

その栄養価の高さから「奇跡のハーブ」とも呼ばれる人気のパクチーを山盛りし、鶏のうまみが凝縮されたスープと煮込んだ後、料理長特製の「パクチーだれ」でお召し上がりいただけます。パクチー好きにはたまらないエスニック鍋です。

<『もりもりパクチーの丸鶏鍋』 取扱い店舗>

■ 聖橋 鳥福 /	千代田区神田駿河台 2-4-14 ウィーンビル 6F	03-3292-8680	http://r.gnavi.co.jp/g600159/
■ 上野 鳥福 /	台東区上野 6-14-7 岡埜栄泉ビル 3F	03-3835-4822	http://r.gnavi.co.jp/g887407/
■ 水道橋 鳥福 /	千代田区三崎町 2-22-18 西山興業水道橋ビル 4F	03-3261-9626	http://r.gnavi.co.jp/g600193/
■ 九段下 鳥福 /	千代田区九段北 1-3-4 九段清新ビル 1・2F	03-3261-7606	http://r.gnavi.co.jp/g600191/

NEW

せり
草鍋

薫り高い「和のハーブ」芹（せり）をどっさり盛った
『秋田県比内地鶏とご当地どっさり芹鍋』

1人前 1,800円（ご注文は2人前～）



日本三大地鶏と、根付きの芹（せり）をどっさり盛り込んだ芹鍋。

「和のハーブ」として親しまれている芹は特に根がおいしいと言われ、秋田の郷土鍋「きりたんぼ鍋」には欠かせない秋田の特産品です。

秋田県が誇る比内地鶏の旨みが凝縮された醤油ベースのスープと芹のシャキシャキの食感、独特の薫りはまさに絶品！またビタミンなどの栄養素がたっぷりの芹には、発汗作用、冷えにも良いと言われているので寒い季節にぴったり！

心齋橋 今井屋本店

- 住所 大阪府大阪市中央区東心齋橋 1-17-26
- TEL 06-4963-9088
- アクセス 地下鉄御堂筋線 心齋橋駅 徒歩 1分
- URL <http://r.gnavi.co.jp/c429700/>



NEW

パクチー 草鍋

じっくり煮込んだ鶏出汁とパクチーが相性抜群！
『THE☆パクチーニストのための
パクチーサムゲタン風鍋』
1人前 1,980円 (ご注文は2人前～)

ホロホロに煮込んだ骨付きの鶏肉ときりたんぽを人気のサムゲタン風に仕上げたパクチーの薫りがさっぱり爽やかな鍋。煮込んだ鶏の出汁をベースにショウガ、ニンニクなどを加えたスープに具材を入れ、どっさりパクチーを盛り付けます。♨には残った出汁にフォーを入れレモンを絞ってどうぞ！



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>



NEW

パクチー 草鍋

昨年比 5 倍に増量したメガ盛りパクチーを召し上がれ！！
『トムヤンクン豆乳 パクチー鍋』
1人前 1,680円 (ご注文は2人前～)



昨年比の 5 倍にパクチーを増量！美容と健康に効果があるとされるビタミンを多く含んだパクチーをふんだんに使用したエスニック鍋。自家製トムヤンクンスープに豆乳のまろやかな出汁を加えた旨味たっぷりの出汁で♨にはフォーをお楽しみいただけます。

あくとり代官 鍋之進

- 住所 東京都渋谷区道玄坂 1-5-2 渋谷 SEDE3F
- TEL 03-5458-4030
- アクセス JR、私鉄、地下鉄各線 渋谷駅より徒歩 1 分
- URL <http://r.gnavi.co.jp/g600143/>



パクチー 草鍋

山盛りのほうれん草を豚バラ肉をカレー出汁のスパイシー鍋
『どっさりほうれん草とたっぷり豚バラ肉の
旨コク！スパイシーカレーしゃぶしゃぶ』
1 人前 1,680 円 (ご注文は 2 人前～)

豚の旨みとスパイスがマッチした最高のカレーしゃぶしゃぶが完成しました！

何度も何度も、試行錯誤し完成した特製のスパイシーカレースープでたっぷりのほうれん草と豚バラ肉をしゃぶしゃぶいただきます。

メは旨味がたっぷり詰まったカレー出汁でリゾットにしてお召し上がりください。



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>



※価格は全品税抜表示です。

2016 年 - 2017 年冬のトレンド鍋をご紹介します鍋ポータルサイト「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 HP <http://www.diamond-dining.jp/>