

【2016年-2017年トレンド鍋 第3弾】  
毎年人気の旨辛鍋。今年はさらに辛さも味わいもパワーアップ！！  
たっぷりの唐辛子&山椒でしびれる辛さの激辛鍋が続々登場中！

## 「激辛しびれ鍋」

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3弾としてたっぷりに唐辛子に山椒の辛さを加えた見た目も味もインパクトのある「激辛しびれ鍋」をご提案いたします。

NEW

鍋を覆いつくす唐辛子の海に驚愕！

『激辛 カムジャタン風 韓国鍋』1人前 1,580円（ご注文は2人前～）



韓国唐辛子を鍋一面にたっぷり盛り付けた見た目にも刺激的な激辛しびれ鍋です。

韓国の国民的人気の鍋「カムジャタン」を当店オリジナルにアレンジ。出汁には数種類の唐辛子を使い、メイン具材に牛テールを加えました。

激辛好きの方にぜひチャレンジいただきたい新作鍋です。

メには韓国うどんをご用意。

### 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/>



NEW

選べる5段階から好きな辛さを選んでチャレンジ！！

『&lt;辛さに挑戦！&gt;鶏・赤・鍋』1人前 1,590円（ご注文は2人前～）



鳥福ならではの鶏の出汁をベースにした旨辛鍋です。「お試し」、「中辛」、「激辛」、「超辛」、「熱狂」と選べる辛さは5段階ご用意していますので、お好みの辛さをお選びください。

適度な脂と弾力のある食感の鶏もも肉をはじめ、鳥そぼろや鶏つみれなど、鳥屋ならではのさまざまな部位、さまざまな触感をお楽しみいただけます。

■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	<a href="http://r.gnavi.co.jp/g600159/">http://r.gnavi.co.jp/g600159/</a>
■上野 鳥福／	台東区上野 6-14-7 岡荳榮泉ビル 3F	03-3835-4822	<a href="http://r.gnavi.co.jp/g887407/">http://r.gnavi.co.jp/g887407/</a>
■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	<a href="http://r.gnavi.co.jp/g600193/">http://r.gnavi.co.jp/g600193/</a>
■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	<a href="http://r.gnavi.co.jp/g600191/">http://r.gnavi.co.jp/g600191/</a>

粉唐辛子と山椒を合せた激辛しびれパウダーたっぷり！

『四川激辛シビマラー坦々鍋』1人前 1,780円(ご注文は2人前～)



病みつきになる旨さと辛さにこだわった四川風の激辛鍋。炒めた豚ひき肉に一番出汁や醤油、ユッケジャン、ニンニク、唐辛子を加えて煮込んだ旨辛出汁をベースに、くこの実や八角など薬膳素材も入れ、味わいに深みを加えます。具材は、ボリュームたっぷりの厚切り豚角煮を使用。仕上げに辛さの中に旨味もある粉唐辛子と2種類の粉山椒をたっぷりかけてご提供いたします。しびれる辛さがクセになる味わいです。

### 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/>

【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/>