

【2017年-2018年トレンド鍋 第8弾】
 牡蠣×あん肝、白濁とんこつスープ×スペアリブ×豚しゃぶなど
 濃厚な食材同士を組み合わせた鍋が続々登場！

爆濃鍋

DDグループの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：澤田泰一）が運営する下記店舗では、2017～2018年冬向けトレンド鍋の第8弾として味わいが濃厚な食材同士をかけた「爆濃鍋」をご提案いたします。

NEW

牡蠣×
あん肝

「海のミルク」牡蠣と「海のフォアグラ」あん肝の海の濃厚食材のピリ辛鍋
 冬の味覚 カキとアンキモのカプサイシン鍋

1人前 1,890円 ※ご注文は2人前～



海のミルクと呼ばれる「牡蠣」と海のフォアグラと呼ばれる「あん肝」を煮込んだスープは、驚くほど濃厚な出汁に！

魚介好きにはたまらない、冬ならではの濃厚な海の幸を存分にご堪能いただける濃厚鍋です。

辛くて汗がどっと噴き出し、体の芯から温まる、寒い冬にぴったりのピリ辛鍋です。

本場・韓国でも「牡蠣」と「あん肝」を組み合わせた海鮮チゲは大人気！

NEW

豚骨×
スペアリブ×
しゃぶしゃぶ

トロトロのスペアリブが入った白濁濃厚な豚骨スープで食べる豚しゃぶ
 豚骨スープの豚しゃぶしゃぶ

1人前 1,790円 ※ご注文は2人前～



豚骨を独自の製法により炊き出し、にんにく、しょうが、隠し味にオイスターソースを加えた濃厚で風味豊かなスープを抽出。

この濃厚な豚骨スープで、トロトロに煮込まれたスペアリブと、しゃぶしゃぶしたお肉を2色の特製ダレに付けてお召し上がりください。

一度食べればハマる事間違いなしの超濃厚な豚づくし鍋です。

九州黒太鼓 品川

港区港南 2-5-5 港南 OMT ビル 4F・5F

03-6863-5410

<https://www.dd-holdings.jp/shops/kurodaiko/shinagawa>

九州黒太鼓 新橋

港区新橋 2-15-7 S-PLAZA 弥生ビル 8F

03-3593-4500

<https://www.dd-holdings.jp/shops/kurodaiko/shinbashi>

九州黒太鼓 横浜

横浜市神奈川区鶴屋町 2-16-10 エフテム RON ビル 4F

045-290-0677

<https://www.dd-holdings.jp/shops/kurodaiko/yokohama>

NEW

うつぼ×
金目鯛

高級魚「金目鯛」と「うつぼ」の異色コンビが奏でるハーモニーを堪能！

金目鯛とウツボの雪花鍋

1 人前 2,480 円 ※ご注文は 2 人前～



色鮮やかな紅色とホクホクの身で人気の高級魚・金目鯛と、「脂の乗ったフグ」とも呼ばれるウツボを贅沢に使った至高の鍋です。

冬に脂が乗り、より美味しくなる金目鯛からは、癖の無い旨みたっぷりの美味しい出汁が出ます。

また、ウツボの出汁には、コクのある力強い味わいがあり、金目鯛との相性も抜群です。

金目鯛とウツボ、それぞれのうま味を存分に引出したスープは、大根おろしを入れることにより、さらに濃厚でまろやかな味わいに仕上がります。

わらやき屋 北新地

□住所： 大阪市北区曽根崎新地 1-3-23 FOODEAR ビル 1F

□TEL： 06-6343-3577

□アクセス： JR 東西線 北新地駅 徒歩 1 分、地下鉄四つ橋線 西梅田駅 徒歩 1 分

□URL： <https://www.dd-holdings.jp/shops/warayakiya/kitasinch>



伊勢海老×
雲丹

伊勢海老や雲丹のほか、日本三大地鶏の比内地鶏と盛りだくさん！

伊勢海老と雲丹のちゃんこ鍋

1 人前 5,900 円 ※1 人前よりご注文いただけます。写真は 2 人前



伊勢海老をまるごと 1 匹贅沢に使用し、ウニやホタテも加えた見た目にも大変豪華な海鮮ちゃんこ鍋です。

滋味溢れる風味豊かな海鮮出汁だけでなく、日本三大地鶏のなかでも最も美味しいと言われる比内地鶏のモモやつみれもお楽しみいただけます。

美食米門 梅田



□住所： 大阪市北区梅田 2-2-22 ハービス PLAZA ENT 5F

□TEL： 06-6456-2388

□URL：

<https://www.dd-holdings.jp/shops/maimon/umeda>

※価格は税抜表示になります。

トレンド鍋情報ポータルサイトあったか鍋フェア 2017~2018

定番の「もつ鍋」や「水炊き」はもちろん、毎年注目されるのが、その年ごとに登場するトレンド鍋。

今年は、味はもとより見た目重視の「写真映え」=「フォトジェニック」「インスタジェニック」さに注目！

その他、今年ブームとなった食の集大成といえるトレンド鍋をご紹介します。

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



【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社D Dホールディングス 広報部 亀田・佐々木

TEL 03-6858-6085 FAX 03-6858-6086

E-mail pr@dd-holdings.com HP <https://www.dd-holdings.jp>