

スパイス人気はとどまらない!! 2019 暑い夏を乗り切るには…

「#スパイス飲み」

王道のエスニックや流行のスパイス料理から、
 オシャレなスープやデザート、ドリンクまでお酒にあうあらゆるジャンルが勢揃い

株式会社DDホールディングス(本社:東京都港区、代表取締役社長:松村厚久)では、グループ内の東京から大阪、名古屋、広島の67店舗にて、様々なジャンルの業態特徴を生かした、お酒にあうバリエーション豊かな20品のスパイスメニューを集めた「#スパイス飲み」フェアを2019年7月8日より順次展開します。



Drink with Spice 「#スパイス飲み」

昨今大ブームなスパイス。+αスパイスを加えることで、今までにない新しい美味しさを引き出されたスパイスメニューが人気急上昇中!

またどんどん身近になったスパイスメニューたちはこの夏お酒にあう料理となってあらゆるジャンルに登場!!

料理は王道のエスニックや流行のスパイスカレーといった辛いものから、オシャレなスープやデザートといった辛いだけじゃない、旨みや爽やかなクセが効いた、お酒に合うバリエーション豊かなスパイス料理たちが勢揃いします。

使用されているスパイスも、「クミン」「コリアンダー」「ナツメグ」などのメジャーなスパイスから、二日酔い予防としておなじみの「ウコン」=「ターメリック」や、爽やかな香りを出す高知県産「仁徳川山椒」、そして「ガランガル」「カフェライム」「カスリメディ」といった普段中々目にすることのない珍しいスパイスまで、様々なスパイスが揃うので、お気に入りのスパイスからメニューを選ぶのも楽しいこのフェア。

暑い夏にはお酒がすすむ!
 新陳代謝を上げて、体のなかからみなぎるパワーで、美味しく乗り切りましょう!!

※提供時間、提供期間は各店異なります。詳細はイベントページを参照ください。
<https://www.dd-holdings.jp/event/summer/2019/>

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社DDホールディングス メディアプロモーション部グループ広報担当 重田

TEL:03-6858-6085 / Email:pr@dd-holdings.com

<フードトレンド部> -グルメ情報発信中-

■ Instagram: https://www.instagram.com/food_trend_bu/

■ FACEBOOK: <https://www.facebook.com/foodtrendbu/>

意外性・インパクトあるメニューに注目

山椒の効いた大人のデザートが新登場！



スパークリングワインと 山椒のマリアージュ

スパークリングワイン付 1600円
(税抜)

グラスに入った山椒のガナッシュや山椒メレンゲ、抹茶寒天、スパークリングのジュレを最初に味わって頂き、最後にスパークリングを注いでマリアージュでお楽しみください。

使用スパイス:山椒、シナモン、ナツメグ
オススメドリンク:メニューと一緒に楽しむスパークリングワイン

ラグジュアリーダイニング「MAIMON」
恵比寿

<https://www.dd-holdings.jp/event/summer/2019/index.html#S005>

オシャレなガスパチヨにもスパイスがふんだんに



帽子屋さんの グリーンガスパチヨ 大麦のインサラータ添え

880円 (税抜)

スパイスのきいたメロンのガスパチヨと、大麦のサラダをマッドハッターの帽子屋さんに見立てました。またスープとムースの爽やかなスパイススイーツも同時スタートです。

使用スパイス:クミン、カルダモン、コリアンダー、ジンジャー
オススメドリンク:紅茶のリキュールにフランボワーズ香るオリジナルカクテル「いかれ帽子屋のはちやめちやティーパーティー」

ファンタジーレストラン「迷宮の国のアリス」
銀座

<https://www.dd-holdings.jp/event/summer/2019/index.html#S004>

ビールにぴったり！オリジナルスパイスをかけ放題



スパイスかけ放題 スペアリブ

(コースの中のメインメニュー)

9品 2.5h 飲放付 5,000円(税込)
肉厚でジューシーなスペアリブはパーベキューソースのタレに漬けてからグリルするため、ほんのり甘くて香ばしい味わい！カレーパウダーと唐辛子スパイス、BBQソースの3種類を後からかけることで異なる味わいに変化します。

使用スパイス:ターメリック、コリアンダー、クミン、フェネグリーク、胡椒、赤唐辛子、ちんぴ、山椒
オススメドリンク:ビール

「kawara CAFE&DINING」
銀座・錦糸町

<https://www.dd-holdings.jp/event/summer/2019/index.html#S009>

スパイシードリンクも一緒に登場！！



スパイシーサングリア 702円 (税込) スパイシーチキンと ハーブのサラダ 1,188円 (税込)

ジンジャーコーディアルとスパイスが入った味わい深いサングリアにあうお料理はスパイスとヨーグルトに浸け込んだ鶏肉をオープンで焼き、ハーブのにせて食べるサラダ仕立ての一品です！

使用スパイス:■サングリア:クローブ、シナモン、生姜、タカノツメ ■サラダ:チリパウダー、カレーパウダー、ガーリック
オススメドリンク:スパイシーサングリアほかスパイシーシャンディガフやビール

「A to Z cafe」「chano-ma 横浜」
青山・横浜

<https://www.dd-holdings.jp/event/summer/2019/index.html#S003>

和食や居酒屋にもスパイス広がる

焼鳥屋が提案する！スパイスがクセになる夏鍋



オリエンタルビューティー鍋 (鍋食べ放題コースのメイン)

2h 飲放付 4,320円 (税込)

スパイスと生姜が効いた濃厚胡麻ラー油だれで食べる、白湯ハーブ鶏鍋。岩手産清流鶏の東洋の美と知を集めた渾身の鍋。一度食べると病みつきに！セットされたスパイスで様々な味変を！！

使用スパイス:ターメリック、クミン、カエンペッパー、ブラックペッパー、シナモン、コリアンダー、ナツメグ
オススメドリンク:コース最後に提供されるオリエンタルビューティー(東方美人台湾烏龍茶)

焼鳥屋「恵比寿 百鳥」
恵比寿

<https://www.dd-holdings.jp/event/summer/2019/index.html#S002>

長崎県五島市自慢のきびなごもスパイスに！



青唐辛子たっぷり きびなごのアヒージョ

580円 (税抜)

九州一の漁獲高を誇る五島の絶品魚、きびなご。ふっくらとしたきびなごを、この夏、五島人では和とアジアのスパイスたっぷりのアヒージョに仕立てました！癖になる辛さがやみつきに。

使用スパイス:青唐辛子、ターメリック
オススメドリンク:椿茶の香ばしさやほんのりとした甘みが優しく包み込んでくれる「五島椿茶ハイ」

長崎県五島市公認居酒屋「五島人」
東京 4 店舗(田町・浜松町・神保町・西新宿)

<https://www.dd-holdings.jp/event/summer/2019/index.html#S008>

名物のスパイシー山賊焼きにグリーンが新登場！



骨付きもものスパイシー グリーン山賊焼き

1,090 円 (税抜)

20 種類のブレンドスパイスをつけオープンでじっくり焼きあげる鳥福で人気のスパイシー山賊焼きにこの夏限定の新作「スパイシーグリーン山賊焼き」が登場！グリーンカレーとココナッツミルクをベースにマヨネーズで味を整えました。

使用スパイス: 赤唐辛子、レモングラス、ガーリック、ガランガル、カフェライム、コリアンダーシード、胡椒、クミン、ターメリック

オススメドリンク: ビール・ハイボール・シナモンラッシー (スパイスメニュー)

鶏居酒屋「鳥福」

4 店舗 (水道橋・九段下・御茶ノ水・上野)

<https://www.dd-holdings.jp/event/summer/2019/index.html#S007>

鯉の薫焼きがスパイシーに香る麻辣茄子へ



高知県仁淀川産 香り山椒 薫焼き鯉の麻辣茄子

850 円 (税抜)

高知県産の茄子を薫焼きした鯉仕立ての麻辣ソースで刺激的に仕上げました。やみつきになる柑橘系の薫りのする高知の山椒とともに楽しみください。

使用スパイス: 仁淀川山椒、花椒

オススメドリンク: 生ビール・柚子ハイボール・直七サワー

土佐薫焼き専門店「わらやき屋」「四万十川」他

東京 16 店舗 (六本木、赤坂、銀座、田町、品川、新宿、他)

<https://www.dd-holdings.jp/event/summer/2019/index.html#S013>

名古屋の名物料理にスパイスたっぷり



名古屋名物 台湾ラーメン

730 円 (税抜)

名古屋名物である台湾ラーメンをアレンジしたメニュー。

ただ辛いだけでなく、鶏ガラと牛挽肉の旨味を感じていただける一品。

使用スパイス: 赤唐辛子、豆板醤、おろし生姜

オススメドリンク: ハイボール

名古屋めし「gz (グズ)」「舌舌 (タンタン)」

銀座

<https://www.dd-holdings.jp/event/summer/2019/index.html#S017>

宮崎の郷土料理にもスパイス入れちゃいました！



うま辛チキン南蛮

990 円 (税抜)

宮崎県の郷土料理の定番「チキン南蛮」！国産鶏ムネ肉のジューシーは当たり前、タルタルソースにハバネロソースを加え、見た目以上の辛さを引き出しました。トッピングにガーリックチップと輪切り唐辛子！夏の刺激あるスタミナ料理としてお楽しみください

使用スパイス: ハバネロペッパーソース、HOT (マリーシャープス)

オススメドリンク: ビールやがつつん九州焼酎との相性抜群

九州料理「薩摩ごかもん」

関西 5 店舗 (梅田茶屋町、京橋、西梅田、天満橋、四条烏丸)

<https://www.dd-holdings.jp/event/summer/2019/index.html#S019>

王道エスニックや他洋食たち

チャツネをウリにしたお店の本格カレー



マサラ&グリーン 2 種カレー

1,690 円 (税抜)

今年 3 月にオープンしたチャツネをウリにしたお店。

13 種類のスパイスを調合した本格チキンマサラとグリーンカレーを一度に楽しめる贅沢スパイスカレーです。

使用スパイス: ターメリック、カスリメティ、クミン、フェネグリーク、クローブ、他全 13 種類

オススメドリンク: タイガービールやレオビール等、アジア各国のボトル BEER

エスニック料理「CHUTNEY (チャトニー)」

横浜

<https://www.dd-holdings.jp/event/summer/2019/index.html#S008>

日本と各国のスパイスが融合



スパイスラムチョップ ～薫る江戸前七味～

800 円/1P、1,800 円/3P (税抜)

オリジナルのソースでマリネし 20 種類のスパイスを合わせた衣でフライドしたラムチョップ。仕上げの“江戸前七味”が引き立つスパイシーでジューシーな食欲をそそる一品です。

使用スパイス: シナモン、コリアンダー、フェンネル、スターアニス、カルダモン、ローリエ、チリパウダー、ガーリック、バジル、クミン、ターメリック、他全 20 種類

オススメドリンク: ビール、シャンパン、ハイボール

ガストロパブ&スポーツバー「THE PUBLIC」

六本木・赤坂

<https://www.dd-holdings.jp/event/summer/2019/index.html#S001>

いろいろな味を楽しめるラムチョップたち



ラムチョップ 680円/1P (税抜)

トマトのうまみとスパイスが癖になる酸味の効いたソースでいただく「トマト&スパイスーサルサハラペーニョ」や痺れる辛さがクセになる「シビ辛！ネギ麻辣醤」のほか、「刻み山葵と和風香味おろし」や「旨塩柚子レモン」などもご用意！

使用スパイス: ブラックペッパー、赤唐辛子、山椒
オススメドリンク: ワイン

ワイン酒場「GabuLicious」

銀座・渋谷・仙台

<https://www.dd-holdings.jp/event/summer/2019/index.html#S011>

麻辣とお酒の相性は無限大！



牛すじと牛タンの 麻辣（マラー）串 750円 (税抜)

中国屋台で人気の中国風「肉おでん」をバル風にスパイスーにアレンジしました。

使用スパイス: ガーリック、山椒、カエンペッパー、ターメリック、ナツメグ、コリアンダー、ブラックペッパー、シナモン、クミン
オススメドリンク: デボルトリロマー（赤ワイン）、スーパーレモンサワー

MEAT&WINE「ワインホールグラマー」

大崎

<https://www.dd-holdings.jp/event/summer/2019/index.html#S015>

食べ放題のタコスの具にも食欲増すスパイスが！



フライドフィッシュと クミンタルタルのタコス

6品 2.5h 飲放付 5,000円(税込)

噛んだ瞬間にカリッサクッと音がするフライドフィッシュに、ほんのりカレー風味を感じさせるクミンの香りがアクセントとなるタルタルをつけて食べるタコス！タコス食べ放題のついたコースの一品です

使用スパイス: クミン
オススメドリンク: ビール

Hawaiian「hole hole cafe&diner」

銀座・新宿

<https://www.dd-holdings.jp/event/summer/2019/index.html#S014>

ガツンとスパイス香るアメリカンなメニュー



国産鶏もも肉のケイジャン ジャークチキン コリアン ダーとバナナのフライ添え 1,728円 (税込)

肉厚でやわらかい鶏もも肉を数種類のスパイスでマリネし、グリルで豪快に焼き上げます。口に入れるとふわっとスパイスの香りが広がります

使用スパイス: ターメリック、クミン、赤唐辛子、オレガノ、タイム、エスカリオン、シナモン
オススメドリンク: 生ビールはもちろんのこと、オレンジとコリアンダーの香りが広がるクラフトビール「ブルームーン」との相性も抜群です。

アメリカンダイナー「HangOut HangOver」

渋谷・新宿

<https://www.dd-holdings.jp/event/summer/2019/index.html#S012>

ビールがススム！



茄子とレッドカレーの オープン焼き

590円 (税抜)

揚げ茄子にカレーやスパイスを絡めオープン焼きに！
とろとろの茄子が美味でトッピングしたパクチーといただくことで爽やかな逸品に。

スパイス: クミン、コリアンダーチリパウダー、ガラムマサラ、ターメリック、
ドリンク: ビール全般

「グラスダンス」

六本木

<https://www.dd-holdings.jp/event/summer/2019/index.html#S010>

ハワイ代表メニュー



ハワイアン・スパイスー ロティサリーチキン

1,390円 (税抜)

オリジナルブレンドしたスパイスを使用した、ハワイ・ノースショア名物のフリフリチキン。じっくりローストしているので、皮はパリッと中はジューシーな仕上がりに。

スパイス: シーズニング、ガラムマサラ、クミン、ブラックペッパー **ドリンク:** コナビールやオリジナルビアカクテルなど

「ALOHA TABLE」

全国 15 店舗

<https://www.dd-holdings.jp/event/summer/2019/index.html#S019>

爽やかな夏限定メニュー



冷たいレモンパクチー フォーのセット

1,200円 (税込)

スパイスを効かせたチキンスープのフォーに、レモンとパクチーを入れたビタミンいっぱいのアジアン冷麺です。春巻きやサラダ、スイーツがついたセットです。

スパイス: タイ生姜、八角
ドリンク: タイのシンハービール

「Rice people,Nice people!」名古屋

<https://www.dd-holdings.jp/event/summer/2019/index.html#S018>

にんにくもたっぷり



ソフトシェルクラブの にんにく揚げ

980円 (税抜)

にんにくの効いたタイ料理を提供する当店の人気メニュー！殻ごと食べられるカリカリに揚げたソフトシェルクラブをスパイスの効いた甘いソースでいただきます！

スパイス: 赤唐辛子、ガーリック、
ドリンク: ビール

「にんにくやmanaオ」

広島

<https://www.dd-holdings.jp/event/summer/2019/index.html#S020>