

【2019-2020年トレンド鍋発表！第1弾】  
スパイス人気はとどまらない！2019トレンド鍋にもスパイス旋風吹き荒れる！！  
フレッシュなスパイスを楽しむ「生スパイス鍋」から  
辛さやエスニック楽しむ「辛旨スパイス鍋」など  
「スパイス鍋」が大集結！！

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、毎年その年流行した食のトレンドキーワードを使用したトレンド鍋を発信しております。令和最初の冬を飾るのは刺激的なトレンド鍋8選。

今回2019-2020年冬向けトレンド鍋の第1弾として発表するのは、昨今巷を賑わせているスパイスを使用した「スパイス鍋」。その中でもフレッシュなスパイスを楽しむ「生スパイス鍋」と、辛さやエスニックを楽しむ「辛旨スパイス鍋」の2大スパイス鍋を一挙にご紹介します。

生唐辛子や生胡椒、生七味や生ガーリックといった  
フレッシュなスパイスがより素材の味わいを引き立てる

## 「生スパイス鍋」

辛いだけではなくスパイスそのものの香りや味、食感を楽しむ傾向からまれた「生スパイス鍋」が登場！生黒胡椒をはじめ、生七味など、おなじみのスパイスを生スパイスに変えることで、より風味が増し、味わい豊かな鍋に仕上がります。食材の味わいを引き立てる普段は脇役の生スパイスに今年は注目です！

生スパイスでスープの旨さが最高潮に！飲むスープ鍋の誕生です

### 生スパイススープに衝撃が走る飲む生スパイススープ鍋

¥1990(税抜)1人前 ※2人前から注文可

生七味、生粒胡椒といった生スパイスはもちろん、柚子胡椒や青唐辛子味噌など風味漂うスパイスをふんだんに使用しており最高のスープに仕上がりました。こちらのお鍋はスープをメイン、具材はサブに置いたという斬新過ぎる“飲むスープ鍋”。香りが鼻から突き抜ける美味さ！もちろん辛味もあります。新たな旨みと刺激を醸し出した絶品鍋となっています。

52種の鍋が揃う「九州黒太鼓」

池袋

<https://www.dd-holdings.jp/event/nabefair/trend/nama-spice/#n169>

オイルに浮かんだ生スパイスたちが味を引き立てる！

### 牛タンと彩りきのこの生スパイス2色オイルしゃぶしゃぶ

¥2580(税抜)1人前 ※2人前から注文可

ごま油と生七味・にんにくなどが入り食欲をそそるポン酢ベースの和風オイル出汁と、オリーブオイルに白出汁・フレッシュハーブ・生唐辛子などが入った味わいある洋風オイル出汁という2種類のオイルを使い分け、ふんだんに盛りこんだきのこを牛タンで巻いてお召し上がりいただけます！

鍋専門店「あくとり代官 鍋之進」

渋谷

<https://www.dd-holdings.jp/event/nabefair/trend/nama-spice/#n168>



### 純胡椒と濃厚な鶏出汁の相性抜群な“和スパイス鍋”



#### コラーゲンスープと和スパイスの鶏鍋

¥1790(税抜)1人前  
※2人前よりご注文可

生スパイスには【一粒でビール1本飲める】と言われる程美味しい純胡椒と、辛味や酸味を調和する為に生七味のスパイスを使用しています。大山鶏からでる濃厚な出汁と、塩水で洗っている肉はコラーゲンたっぷりの鶏鍋に。

#### モダン和食「隠れ房」

新宿・池袋・南青山・川崎・町田

<https://www.dd-holdings.jp/event/nabefair/brand/nama-spice/#028>

### 3種のお肉を生スパイスで堪能！



#### 生スパイスと3種の肉山脈！カルデラ炊き肉鍋

11品コース+飲放付 ¥6000  
(仙台のみ ¥5980) (税込)

霜降り和牛、三元豚、ラムを生スパイス(生七味)と一緒に食す、食べ比べカルデラ鍋です。生ショウガも入ることで体の中からポカポカ温まります。炊きスープのテールスープは勿論、特製ダレでの味変も楽しめます。

#### ワイン酒場「GabuLicious」銀座・渋谷・仙台 「塊 -KATAMARI- ミートバル」銀座

<https://www.dd-holdings.jp/event/nabefair/brand/nama-spice/#030>

### ぷりぷりの牛もつに食欲そそる生七味をアクセントに



#### 今年もやります！キコリ食堂の本格国産牛もつ鍋

¥500(税抜)1人前  
※1人前よりご注文可

味噌と醤油から選べるスープに生スパイスがアクセント！ぷりぷりもつ鍋との相性抜群です。お食事でもおつまみでもバッチリ、食べられるコストパフォーマンス抜群鍋！

#### 「海沿いのキコリ食堂」

鎌倉

<https://www.dd-holdings.jp/event/nabefair/brand/nama-spice/#033>

### 生スパイスが香る特製チゲしゃぶ鍋



#### スープが選べる！生スパイスが香る特製チゲしゃぶ鍋

¥1580(税抜)1人前  
※2人前よりご注文可

「生唐辛子」や「生しょうが」を使用したベースのスープは、スパイスチゲ、トマトチゲ、豆乳チゲ、とろろチゲの4種類の中から2種類お選びいただけます。美味しい！ヘルシー！スパイシー！香たつ生スパイス鍋に仕上げました。

#### 「神南軒(じんなんけん)」

渋谷

<https://www.dd-holdings.jp/event/nabefair/brand/nama-spice/#034>

### 青唐辛子を楽しむ肉タワー！



#### 生スパイス緑 肉肉肉×29 肉盛鍋 生スパイス仕立て

¥1990(税抜)1人前  
※2人前から注文可

生の青唐辛子たっぷりで緑色に彩られた肉タワー鍋。生スパイスで仕立てられた特製スープは濃厚で心も身体もあたたまります！

#### 52種の鍋が揃う「九州黒太鼓」

池袋

<https://www.dd-holdings.jp/event/nabefair/brand/nama-spice/#037>

### 辛い火鍋に更に生青唐辛子のスパイスを



#### 麻辣とろろで食べる2種の薬膳スープ特製火鍋

食べ放題付 ¥2500(税抜)1人前  
※2人前よりご注文可

花椒入り麻辣スープで痺れる辛さを。ココナッツ風味の薬膳スープでまろやかに。2種の薬膳スープで煮込んだ具材を麻辣とろろにつけてお召し上がりください。生青唐辛子も入れて一味違ったスパイシーな鍋をお楽しみいただけます。

#### 「tatar CAFE&DINING」

池袋

<https://www.dd-holdings.jp/event/nabefair/brand/nama-spice/#038>

### フレッシュなにんにくから揚げたなにんにくまで



#### ニンニク×なにんにく×大粒 THE★なにんにく鍋

¥1880(税抜)1人前  
※2人前から注文可

生ニンニクに揚げニンニク、形状も、丸のままやスライス、ペーストと様々。さらに、ニンニクの芽まで投入した前代未聞のニンニク尽くしの鍋！明日何も予定が無く密かにエネルギーチャージしたい時にオススメです。

#### 52種の鍋が揃う「九州黒太鼓」

池袋

<https://www.dd-holdings.jp/event/nabefair/brand/nama-spice/#039>

### 生姜で心もお腹もあたたまる



#### 骨付き鶏もも肉の生姜鍋

¥1490(税抜)1人前  
※2人前から注文可

豪快に骨付きの鶏もも肉を使用したお鍋。生姜と組み合わせることでさっぱりと召し上がれる一品に仕上げました。

#### 蔵元個室「樽丸」

千葉幕張

<https://www.dd-holdings.jp/event/nabefair/brand/nama-spice/#042>

毎年人気の辛い鍋、今年の辛さは辛旨スパイスに決まり！  
辛党の方のご期待を裏切らない「激辛」の鍋をご用意しました

## 「辛旨スパイス鍋」

鍋人気ランキングでは上位を走る辛いチゲ。今年はスパイスカレーの人気で注目のスパイスを使用した辛くて旨い「辛旨スパイス鍋」が続々登場しています！エスニックの風を感じるオリエンタルなお鍋やオリジナルに配合したドラゴンスパイスのお鍋、もちろん辛さに挑戦の激辛鍋なども揃えました。



オリジナルミックススパイスがオリエンタル漂うクセになるお味に！

### オリエンタルビューティー鍋

あわよくばあー ¥2800(鍋食放付)/百鳥 ¥4000 (鍋食放+2h 飲放付)

(税抜)1人前 ※2人前よりご注文可

岩手県産 清流鶏を使用したタンパク質たっぷり、コラーゲンぷるぷるのスパイス鍋。まずは濃厚クルミだれにつけて、その後はラー油、四川赤山椒、レモスコ、ミックススパイスなど8種のスパイスで味を変えながらお楽しみいただけます。食後は東方美人台湾烏龍茶で後味すっきり、東洋の美と知を集結させた新感覚お鍋です。

串焼き「あわよくばあー」中目黒

やきとり「百鳥」恵比寿

<https://www.dd-holdings.jp/event/nabefair/trend/umakara-spice/3n021>

人気タイ料理「グリーンカレー」がお鍋となって登場



### GREENぐりーん グリーンカレー鍋

¥1980(税抜)1人前

※2人前から注文可

ココナッツミルクのまろやかな甘さと、唐辛子の刺激的な辛さが絶妙にマッチするタイ料理「グリーンカレー」を大胆に鍋にアレンジしました。鍋一面に広がったバケット(パン)で食べるニュータイプなスタイルです！

52種の鍋が揃う「九州黒太鼓」

池袋

<https://www.dd-holdings.jp/event/nabefair/trend/umakara-spice/3n153>

人気のラム肉を香り高いトムヤムスープで楽しむ



### ラムパクレモンの ラム肉しゃぶしゃぶ

¥1880(税抜)1人前

※2人前から注文可

人気沸騰中の子羊の肉・ラムを、世界の三大スープの一つといわれる・辛味と酸味が引き出されたトムヤムクンスープの中にくぐらせ、パクチーの香り高き食材とともにいただくと病みつきになること間違いなし！

52種の鍋が揃う「九州黒太鼓」

池袋

<https://www.dd-holdings.jp/event/nabefair/trend/umakara-spice/3n155>

タイの香り感じる2WAY鍋で楽しみ増倍！



### タイ焼き鍋

コース+2H 飲放付 ¥3880

(税抜)1人前 ※2人前から注文可

タイの「ムーガタ」を独自にアレンジしたお鍋で特製の2WAYな焼鍋となります。上段ではアジアなスパイスでマリネされた3種のお肉を3種のソースで焼肉に、下段では2種類のお肉をしゃぶしゃぶでお楽しみいただけます。

アジア料理「A&P with terrace」 「CHUTNEY」

横浜

<https://www.dd-holdings.jp/event/nabefair/trend/umakara-spice/3n012>

スパイスを感じる薬膳スープでヘルシー巻きしゃぶ



### 薬膳巻きしゃぶしゃぶ

¥1850(税抜)1人前

※2人前から注文可

薬膳を使用したピリ辛スパイシーなマールスープと、旨味が凝縮された濃厚パイタンスープに、お肉をしゃぶしゃぶさせてから、新鮮なシャキシャキ野菜に巻いて、お召し上がりいただくスタイル。

「食堂 BAR カスミガセキ」

霞ヶ関

<https://www.dd-holdings.jp/event/nabefair/trend/umakara-spice/3n020>

辛いもの好きの極み！最強の辛さが誕生しました



**辛×辛×辛  
激辛唐唐唐辛子鍋**

¥1780(税抜)1人前

※2人前から注文可

衝撃の真っ赤な唐辛子まみれの鍋。ひとたび火に掛けると、強烈に刺激的ながら、食欲をそそる香りが立ち上ります。唐辛子に含まれるカプサイシンは、新陳代謝も促進し健康面でも◎の成分です。

52種の鍋が揃う「九州黒太鼓」

池袋

<https://www.dd-holdings.jp/event/nabafair/trend/umakara-spice/#103>

スパイス感じる薬膳スープでヘルシー巻きしゃぶ



**ピリ辛～激辛  
選べる赤辛もつ鍋**

¥1490(税抜)1人前

※2人前から注文可

期待に応じてしっかり辛いもつ鍋に仕上げました。辛さのレベルは1から5まで！辛党の皆様、ご挑戦お待ちしております。※辛さトッピングのレベルは5段階、1辛は+100円～5辛+500円

もつ鍋自慢「腹黒屋」

品川・新橋・田町・横浜

<https://www.dd-holdings.jp/event/nabafair/trend/umakara-spice/#100>

自家製ドラゴンスパイスが決めて！



**鬼辛旨★中華スパイスまみれのドラゴンしゃぶしゃぶ**

¥1780(税抜)1人前

※2人前から注文可

数種のスパイスをオリジナルにブレンドした自家製ドラゴンスパイスが辛い！美味い！奥深い！さっとスープにくぐらせてお好みでドラゴンスパイスをたっぷりかけたらもう箸はとまらない！！

52種の鍋が揃う「九州黒太鼓」

池袋

<https://www.dd-holdings.jp/event/nabafair/trend/umakara-spice/#146>

パクチーも辛味も大好きな方向け！個性派激辛鍋



**辛辛辛どっさりパクチーの辛鍋**

¥1880(税抜)1人前

※2人前から注文可

パクチーだけだと飽きちゃうよーってお客様！辛味好きですか？パクチーとブリッキーンの辛味の絡み合いが織り成す激辛鍋の誕生！

52種の鍋が揃う「九州黒太鼓」

池袋

<https://www.dd-holdings.jp/event/nabafair/trend/umakara-spice/#145>

昨年に続き人気のしびれ鍋がここに



**しびれ赤炊き餃子鍋**

¥1690(税抜)1人前

※2人前から注文可

旨辛の花山椒と多種類のスパイスの入ったやみつきスープの中に、もちもちの餃子と具たくさんのお野菜がてんこもりのお鍋となりました。

蔵元個室「樽丸」

千葉幕張

<https://www.dd-holdings.jp/event/nabafair/trend/umakara-spice/#107>

辛さの中に魚介の旨味が引き立つ辛旨スパイス鍋



**金目鯛と新鮮魚介の海鮮チゲ鍋**

¥1880(税抜)1人前

※2人前から注文可

コチュジャン・唐辛子等を合わせたスパイスと、魚介ベースの出汁が、辛さの中に旨味が際立つ鍋に仕上げました。

「七色てまりうた/京町恋しぐれ/龍馬の空別邸/戦国武勇伝/清郎/鍋之進」新宿・渋谷・品川

<https://www.dd-holdings.jp/event/nabafair/trend/umakara-spice/#108>

名古屋名物台湾ラーメンがお鍋に！



**台湾もつ鍋**

gz ¥1270/チカニシキ ¥1480 (税抜)1人前※2人前から注文可

舌舌 ¥1350 (税抜)1台

和牛の小腸のみを使用したプリプリなもつとスタミナがつきそうな食材をたっぷり詰め込み、旨味を凝縮したピリ辛鍋です。♫は名古屋で生まれた台湾ラーメンに。

「gz(グズ)/舌舌(タンタン)/チカニシキ」

銀座・名古屋

<https://www.dd-holdings.jp/event/nabafair/trend/umakara-spice/#104>

人気の台湾鍋はぷりぷりのもつ鍋で



**ウマ辛！台湾もつ鍋**

¥1690(税抜)1人前

※2人前から注文可

とあるメディアでも今年のトレンド鍋として台湾鍋はノミネート！ピリ辛が癖になる！♫のラーメンとの相性もバツグンです。

もつ鍋自慢「腹黒屋」

品川・新橋・田町・横浜

<https://www.dd-holdings.jp/event/nabafair/trend/umakara-spice/#109>

※提供開始時期や鍋条件は各店異なります。詳細は WEB ページを参照ください。



### トレンド鍋情報ポータルサイト あったか鍋フェア 2019-2020

定番の「すき焼き」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！  
今年の人気スパイスを使用した「生スパイス鍋」や「辛旨スパイス鍋」、快樂と背徳感を  
味わえる「悪魔鍋」とその真逆をいく「天使鍋」、また注目の「発酵鍋」やインスタ映え最  
強の「進化系チーズ鍋」、スープにこだわり持つ「ラーメンインスパイア鍋」や昨年に続き  
WEB 検索ヒットNo1の「痛風鍋」など、今年の食のブームの総集編といえる最新トレンド  
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/](https://www.instagram.com/food_trend_bu/) ■ facebook : <https://www.facebook.com/foodtrendbu/>