

【2019-2020年トレンド鍋発表！第2弾】
「悪魔メシ」ブームがついに鍋にも到来！？
快樂と背徳感を味わえるエクストリームな「悪魔鍋」
悪魔とは真逆をいくヘルシーで体にも優しい「天使鍋」にも注目！

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2弾として発表するのは、コンビニまで人気を博した快樂と背徳感を味わえる「悪魔鍋」。またその真逆をいくヘルシー食材で優しさを感じる「天使鍋」にも注目しここで一挙ご紹介いたします。

悪魔メシブームがついに鍋にも到来！？
快樂と背徳感を味わえるエクストリームな鍋が集結した
「悪魔鍋」

巷で人気の悪魔メシが鍋にも飛び火！唐揚げにチーズ、ステーキにバター、そんな悪魔級の快樂と背徳感を味わえるインパクト抜群大の「悪魔鍋」。その他モンスター級のガーリックや、塊肉のステーキなどエクストリームな鍋が揃いました。悪魔的な美味さがやみつきになること間違いなしのラインナップです。



揚げ玉と青のりをまともさせた唐揚げと、とろ〜りチーズの強カタック！

悪魔の唐揚げ とろ〜りチーズ鍋〜天使か悪魔か！？〜

¥1690(税抜)1人前 ※2人前から注文可

揚げ玉をまともさせた悪魔の唐揚げを500gも投入！トマトベースのスープに悪魔玉(ココア風味)を沈めると色が黒色に、天使玉(ミルクバター風味)を沈めると白色に変化します。さらに、仕上げにとろ〜りチーズをかければ、悪魔鍋の名の通り、その味わいの虜になること間違いありません。

鶏料理専門店「鳥福」

御茶ノ水・上野・水道橋・九段下

<https://www.dd-holdings.jp/event/nabefair/brand/akuma/#004>



たっぷりのお肉と燃え上がる炎の様は悪魔鍋にぴったり！

厚切り牛ステーキ・ジャークチキン・生スパイスの石焼デビルチーズ鍋

¥1880(税抜)1人前 ※2人前から注文可

厚切り牛ステーキやジャークチキン、ジューシーベーコンや極太ソーセージといった様々なお肉と、うまみたっぷりのチーズをたっぷり盛り、サルサソースをベースにしたメキシカン風のお鍋。更にトルティーヤチップスとバターも添えて、背徳感をプラスしました。スタッフが目の前で鍋に火をつけて炎が燃え上がりグツグツと煮えたぎるその様子はまるでマグマのよう。

アメリカンダイナー「HangOut HangOver」

渋谷・新宿

<https://www.dd-holdings.jp/event/nabefair/trend/akuma/#006>

1ポンドのチャーシューに背脂どっさり



濃厚背脂ラッシュ★ んにく豚鍋

¥1390(税抜)1人前

※2人前から注文可

合計約1ポンドの肉塊のようなチャーシューと山盛り野菜にこぼれる背脂をラッシュ、ラッシュ、ラッシュ！！♫には極太麺(390円)を用意しております♪

九州料理居酒屋「九州黒太鼓」

新橋・品川・横浜

<https://www.dd-holdings.jp/event/nabefair/trend/akuma/#0048>

ガーリック好きな方へ！モンスター級のお鍋がここに



腹黒ガーリックモンスター もつ鍋

¥1590(税抜)1人前

※2人前から注文可

ぷりっぷりのもつ鍋にニンニクたっぷり！モンスター級のお鍋です。ニンニク好きにはたまらないウセになる味わいのため食べ過ぎ注意！

もつ鍋自慢「腹黒屋」

品川・新橋・田町・横浜

<https://www.dd-holdings.jp/event/nabefair/trend/akuma/#0087>

メキシカン感じるお肉たっぷりの濃厚鍋



厚切り牛ステーキの 石焼メキシカンチーズ鍋

¥1680(税抜)1人前

※2人前から注文可

厚切り牛ステーキやトルティーヤ、野菜をサルサベースのスープとチーズで楽しむ石焼鍋です。

「HangOut HangOver」 渋谷・新宿
「hole hole cafe&diner」 銀座・渋谷・新宿

<https://www.dd-holdings.jp/event/nabefair/trend/akuma/#0099>

丸ごとチキンのはいった豪快鍋



フリフリチキン鍋

¥2680(税抜)1人前

※2人前から注文可

(ハーフサイズ¥1,980)

アロハアミーゴ OPEN 当初から人気のあるメニュー「フリフリチキン」を丸ごと豪快に鍋に入れた男前鍋。

見た目は豪快ですが、アサリと鶏出汁、生姜をきかせた滋味深いスープで、女性にもオススメ。

ハワイアン&メキシカン「Aloha Amigo」

原宿・新宿

<https://www.dd-holdings.jp/event/nabefair/trend/akuma/#0119>



塊肉がドーン！骨付き肉をかぶりつけ！！

塊肉のTHE★ステーキ鍋

¥9800(税抜)1台 ※2人前から注文可

肉の塊がドカッと乗ったステーキ鍋！

1ポンド(453グラム)あるのでみんなで召し上がれ！



52種の鍋が揃う「九州黒太鼓」

池袋

<https://www.dd-holdings.jp/event/nabefair/trend/akuma/#148>

野菜を中心とした健康でヘルシーな食材たちで優しさ感じる
お腹の中から心地よい天使のような味わいの

「天使鍋」

背徳感満載の悪魔とは真逆に行く、ヘルシーで体にも優しい「天使鍋」。今年は「菌活」「腸活」で人気の「きのこ」を使った鍋が豊作です。また健康や美容効果があるといわれているふわふわ食感のとろろや、優しい出汁感じるお鍋たちがラインナップ。

素材そのもののお味をお楽しみいただけます。

7種のきのこで菌活だ！



きのこ×キノコ×茸 7種のきのこ鍋

¥1990(税抜)1人前

※2人前から注文可

エリンギ、たもぎ茸、かきのき茸、椎茸、しめじ、エノキ茸、とき色平茸 きのこの旨みが凝縮されたスープと、定番から珍しいきのこを集めた鍋をお楽しみください♪

九州料理居酒屋「九州黒太鼓」

新橋・品川・横浜

<https://www.dd-holdings.jp/event/sabofair/trend/tensi/8-048>

キノコの滋味あふれる旨味の絶品鍋



自家製つくねの 彩りきのこ鍋

¥1480(税抜)1人前

※2人前から注文可

鶏ガラと醤油ベースの出汁に、数種類のきのこを煮込むことによって出る旨味が絶品の鍋。

肉団子には食感楽しいキクラゲやスープには芳醇なトリュフを感じ、滋味あふれる贅沢スープをご堪能下さい。

鍋専門店「あくとり代官鍋之進」渋谷

個室居酒屋「京町恋しくれ」新宿

<https://www.dd-holdings.jp/event/sabofair/trend/tensi/8-073>

キノコ×とろろの最強タッグ！



きのこ×木の子×茸★ キノコまみれ鍋 ～山芋とろろ～

¥1910(税抜)1人前

※2人前から注文可

驚くほどにキノコの旨みが溢れ出したキノコスープは絶品！決め手はとろろぶっかけが食欲そそります

52種の鍋が揃う「九州黒太鼓」

池袋

<https://www.dd-holdings.jp/event/sabofair/trend/tensi/8-138>

とろろ好き必食！これでもかのとろろをご堪能あれ



たっぷりとろろの ふわふわとろろ鍋

¥1780(税抜)1人前

※2人前から注文可

とろろをふんだんにかけまくって食べる鍋は食感がナンバー1間違いなし！つくねや野菜に絡み合うとろろはふわふわな食感を楽しめます！！

52種の鍋が揃う「九州黒太鼓」

池袋

<https://www.dd-holdings.jp/event/sabofair/trend/tensi/8-138>

火にかけると白ふわのドームが目の前で膨らむムービージェニック鍋

しろふわ かまくらおでん鍋

¥1290(税抜)1人前 ※2人前から注文可

しろふわの正体は…はんぺんをイメージした卵白ととろろのドーム。火にかけると徐々に膨らみ、膨らんだドームをめくると、鳥福名物の鶏ガラスープを使った10種類の鳥福おでんが顔をのぞかせます。しろふわのかまくらとおでんの組み合わせが、心までほっこり気分に。



鶏料理専門店「鳥福」

御茶ノ水・上野・水道橋・九段下

<https://www.dd-holdings.jp/event/sabofair/trend/tensi/8-089>



シンプルに貝の出汁を存分に楽しむ癒し鍋



蛤とあさりの貝出汁鍋

¥1690(税抜)1人前

※2人前から注文可

蛤とあさりをたっぷり1kg使用して取る出汁は体に沁み渡る手間遣えなし！飲んだ後の丼にもおすすめの一押し鍋です！丼のおすすめはらーめん(390円)

九州料理居酒屋「九州黒太鼓」

新橋・品川・横浜

<https://www.dd-holdings.jp/event/nabefair/brand/tani/#047>

贅沢な貝出汁に旬のブリをしゃぶしゃぶ



浅利と蛤の貝貝貝まみれ 雪見ブリしゃぶしゃぶ

¥1990(税抜)1人前

※2人前から注文可

貝から出る貝汁にブリをぐらせる贅沢なしゃぶしゃぶ！サツとぐらせた超レアでもいけちゃう貝出汁との相性抜群で何枚でもブリいけちゃいます！！

52種の鍋が揃う「九州黒太鼓」

池袋

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

素材本来の旨みをダイレクトに直球勝負！



金目鯛のしゃぶしゃぶ

¥2500(税抜)1人前

※2人前から注文可

高級食材・金目鯛の素材本来の旨みをダイレクトに、ご堪能いただける逸品。丼には、野菜と金目鯛の旨味がギュッとつまった雑炊を。

和食「ニホンバシイチノイチ」

日本橋

<https://www.dd-holdings.jp/event/nabefair/brand/tani/#016>

あご出汁でいただくほっこりお鍋



寒ブリのあごだし しゃぶしゃぶ

¥1590(税抜)1人前

※2人前から注文可

旬の寒ブリを特製のあご出し汁でお召し上がり下さい。シンプルなかにも心あたまる味がここにあります。

蔵元個室「樽丸」

海浜幕張

<https://www.dd-holdings.jp/event/nabefair/brand/tani/#040>

高級食材クエと鮫鱈の最強コンビ！



五島列島産天然クエと 鮫鱈の柚子みぞれ鍋

¥2480(税抜)1人前

※2人前から注文可

幻の魚と呼ばれる高級食材クエと、冬の魚の代名詞鮫鱈を贅沢に使用。鯉と昆布から取った出汁に大根おろしとゆずを加え、さっぱりとしながらも魚介の旨味が溢れる鍋。

「七色てまりうた/京町恋しくれ/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/nabefair/brand/tani/#039>

たっぷりシラスを食べた至福の時



シラス！シラス！シラス！ ぶっかけ湯豆腐鍋

¥2150(税抜)1人前

※2人前から注文可

鍋いっぱいかけられるシラスは湯豆腐の常識を逸脱します！シラスの出汁も効いた新食感鍋！シラスを口いっぱい入れた瞬間がたまりません！

52種の鍋が揃う「九州黒太鼓」

池袋

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

※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」、快楽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D D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/>

■ Twitter : https://twitter.com/food_trend_bu