



「激辛」をはじめ、**これまでとは一味違った具材とのコラボ**で旨み倍増！  
「辛水炊き」「辛海鮮鍋」「辛餃子鍋」など辛い鍋がさらに進化！！

## 『旨辛鍋』

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、これまでとはひと味違った具材と組み合わせた辛い鍋『旨辛鍋』を10月より順次ご提供開始いたしました。

### 激辛×豆腐

山椒の痺れる辛さがクセになる味わい！麻婆豆腐をアレンジした  
『男の辛鍋フルスロットル』  
1人前 1,680円



最強の麻婆豆腐をベースに試行錯誤を繰り返し誕生した激辛鍋。さわやかな香りと舌がしびれるような刺激的な辛みが特徴の山椒をふんだんに使用しました。パワー全開でその日の疲れも一気に吹き飛びます！

九州黒太鼓  
新橋・田町・恵比寿・横浜

九州黒太鼓



出汁の旨味を生かし、工夫をこらした全12種の鍋料理をご用意

- |        |      |                                |              |   |
|--------|------|--------------------------------|--------------|---|
| ■九州黒太鼓 | 新橋／  | 港区新橋 2-15-7 S-PLAZA 弥生ビル 8F    | 03-3593-4500 | <a href="http://r.gnavi.co.jp/g600139/">http://r.gnavi.co.jp/g600139/</a> |
| ■九州黒太鼓 | 恵比寿／ | 渋谷区恵比寿西 1-13-3 ROOB6 3F        | 03-3496-4010 | <a href="http://r.gnavi.co.jp/g600147/">http://r.gnavi.co.jp/g600147/</a> |
| ■九州黒太鼓 | 田町／  | 港区芝 5-34-7 田町センタービルピアタ B1      | 03-3451-3866 | <a href="http://r.gnavi.co.jp/g600182/">http://r.gnavi.co.jp/g600182/</a> |
| ■九州黒太鼓 | 横浜／  | 神奈川区鶴屋町 2-16-10 エフテム RON ビル 4F | 045-290-0677 | <a href="http://r.gnavi.co.jp/g398534/">http://r.gnavi.co.jp/g398534/</a> |

### 激辛×叉焼

大量の辛さと肉の応酬！！ボリューム満点の激辛肉鍋  
『四川風麻辣辛辛辛鍋』  
1人前 1,680円



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。具材は鍋に敷き詰められたチャーシューを思わせる大量の厚切り豚肉。唐辛子とニンニクの効いた特製スープは、辛味と旨みがクセになる味わいです！

九州黒太鼓 池袋

九州黒太鼓



九州の郷土鍋をはじめ、20種類の鍋料理が揃う鍋専門店

- 豊島区南池袋 2-16-8 藤久ビル東3号館 B1
- 03-3985-2191
- <http://r.gnavi.co.jp/g600107/>

## 辛×水炊き

### 濃厚な旨味の水炊きスープに特製辛味噌を加えた変わり水炊き 『名物赤炊き鍋』 1人前 1,800円



「さかえや」自慢の濃厚な水炊きは、鶏ガラ 100羽分を8~10時間もかけてじっくり旨みを引き出したコラーゲンたっぷりのとろとろ白濁スープを使用。このスープベースに、自家製味噌と唐辛子を独自に配合した旨辛スタミナ鍋に仕上げた濃厚辛鍋です。

さかえや  
高田馬場・恵比寿・横浜・浦和



濃厚白濁スープの水炊きが自慢の博多水炊き専門店

- さかえや 高田馬場總本店 / 新宿区高田馬場 3-4-16 第二双葉ビル 1~2F 03-3360-8200 <http://r.gnavi.co.jp/g398506/>
- さかえや 恵比寿本店 / 渋谷区恵比寿西 1-9-12 03-5728-3322 <http://r.gnavi.co.jp/g398522/>
- さかえや 浦和本店 / さいたま市浦和区東高砂町 11-1 浦和パルコ 5F 048-793-6522 <http://r.gnavi.co.jp/g398539/>
- さかえや みなとみらい本店 / 横浜市西区みなとみらい 2-3-8 クイーンズスクエア横浜 [アット!] 2nd 3F 03-3360-8200 <http://r.gnavi.co.jp/g052830/>

## 辛×あんきも

### 海のフォアグラ・あんきもと辛味スープが絶妙な味わい 『宮崎辛鍋仕立ての鮫鯨鍋』 1人前 1,980円



当店名物・宮崎生まれのご当地麺「辛麺」スープをベースに鮫鯨とあんきもをたっぷりと敷き詰め、唐辛子とニンニクの効かせた特製スープでお召あがりいただきます。鮫鯨のコラーゲンとあんきもの旨みがクセになる味わいです!

霧乃個室 清郎 品川



日本伝統の和の風情漂う店内で看板メニューの「せいろ蒸し」をどうぞ

- 港区港南 2-5-5 港南 OMT ビル 6~8F
- 03-6863-5420
- <http://r.gnavi.co.jp/g887404/>

## 辛×餃子

### 大量の餃子が入った餃子鍋は盛りに盛られた見た目もインパクト大 『THE★餃子!餃子!餃子!辛味噌坦々鍋』 1人前 1,680円



餃子好きにはたまらない「これでもか!」というほどの餃子詰め込んだ餃子を楽しむための「餃子鍋」。ピリ辛の辛味噌スープで味わうツルリとした食感の餃子は、思わず食べる手が止まらなくなる美味しさです。

九州黒太鼓 池袋



九州の郷土鍋をはじめ、20種類の鍋料理が揃う鍋専門店

- 豊島区南池袋 2-16-8 藤久ビル東 3号館 B1
- 03-3985-2191
- <http://r.gnavi.co.jp/g600107/>

## 辛×餃子

### 坦々スープ煮た餃子とたっぷりの豚がさっぱりレタスと相性抜群！ 『豚肩ロースと挽肉の坦々餃子鍋』 1人前 1,680 円



鶏がらをベースに練りごまをふんだんに加えたコク深い出汁を豆板醤でほどよい辛さに仕上げた坦々鍋スープで餃子、豚肉、特製挽肉をレタスで覆って蒸し上げお召し上がりいただく「鍋之進」の定番鍋です。

#### あくとり代官 鍋之進



定番から変わり種まで 10 種類以上の鍋料理をご用意する鍋専門店

- 渋谷区道玄坂 1-5-2 渋谷 SEDE 3F
- 03-5458-4030
- <http://r.gnavi.co.jp/g600143/>

## 辛×もつ

### 唐辛子オイルで仕上げたピリ辛もつ鍋 『"旨辛"国産牛もつの辛鍋』 1人前 1,490 円



「腹黒屋」自慢のもつ鍋に冬季限定で登場した辛いもつ鍋。韓国唐辛子オイルでよりコク深く仕上げました。旨辛スープが絡んだぷりぷりのもつは病み付きになる美味しさです。

#### 腹黒屋

新橋・新橋別邸・品川・横浜

腹黒屋



炭火焼ならではの素材を生かした味わいの焼き鳥とプリプリの「もつ鍋」が自慢の大衆居酒屋

- 腹黒屋 新橋 / 港区新橋 2-15-8 新橋 W. Bビル 3F 03-5512-2778 <http://r.gnavi.co.jp/g600155/>
- 腹黒屋 新橋別邸 / 港区新橋 2-15-8 新橋 W.Bビル 2階 03-3581-0282 <http://r.gnavi.co.jp/g600163/>
- 腹黒屋 品川 / 港区港南 2-3-26 モンテーヌ品川ビル 2F 03-5461-4763 <http://r.gnavi.co.jp/g600168/>
- 腹黒屋 横浜 / 横浜市西区南幸 2-6-6 DD・Z-POINT1F 045-324-2831 <http://r.gnavi.co.jp/g398551/>

## 辛×もつ

### もつ 1.5 倍！！野菜たっぷり具だくさんの辛味噌鍋 『福岡県辛味噌"増量・牛もつ"鍋』 1人前 1,880 円



ぷりっぷりの国産牛もつを通常の 1.5 倍投入したボリュームたっぷりの冬季限定鍋。当店名物の牛もつ鍋を自家製の辛味噌ダシでアレンジした冬にぴったりの食欲をそそる逸品です。

#### 九州黒太鼓 新宿



九州 7 県の郷土料理や食材を使った鍋料理が揃う九州鍋専門店

- 新宿区西新宿 1-4-2 141 新宿ビル B2
- 03-6698-0620
- <http://r.gnavi.co.jp/g887406/>

辛×もつ

おひとり様にもちょうど良い 680 円ぽっきりのコク辛もつ鍋  
『もつ鍋 (旨辛)』  
1 台 680 円



プリプリのもつとほどよい辛さの麻辣醬、コクのある辛味噌ベースのスープの相性抜群のもつ鍋。野菜の甘みともつの旨みが溶けだし、スープまで飲み干せる辛いながらもまろやかな味わいです。

九州食堂 Gachi  
浜松町・西大井・西八王子



本場九州料理と  
約 20 種類のひとり鍋が楽しめる  
お一人様・ちよい飲み食堂

- 九州食堂 Gachi 浜松町芝大門/港区芝大門 2-6-8 中島ビル 1 階 03-5777-2538
- 九州食堂 Gachi 西大井/品川区西大井 1-1-1 Jタワー1F 03-3778-0123
- 九州食堂 Gachi 西八王子/八王子市千人町 2-20-3 たつみビル 1 階 042-668-8425

<http://r.gnavi.co.jp/ehxy51us0000/>  
<http://r.gnavi.co.jp/e620710/>  
<http://r.gnavi.co.jp/2j7gvz5g0000/>

※ご注文は 2 人前より承ります。(「九州食堂 Gachi」を除く)  
※価格は全て税抜きです。

**無性に鍋が食べたくなる！ どうしても鍋を食べたい衝動にかられる！！**

ダイヤモンドダイニンググループ 禁断の鍋情報ページ

『2015~2016 鍋音』はこちら>>

<http://www.diamond-dining.jp/nabefair/>

鍋音

NABE-OTO



【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・重田

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/>