

【2016年-2017年トレンド鍋 第6弾】  
2016年の流行語大賞にノミネートされた「アモーレ！」を鍋で表現！  
トマト×チーズのイタリアンで相性抜群！！  
**「アモーレ鍋」**

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、2016～2017年冬向けトレンド鍋の第6弾として、2016年の流行語大賞にノミネートされた「アモーレ」にちなんだトマトとチーズの組み合わせが相性抜群のイタリアン鍋「アモーレ鍋」をご提案いたします。

NEW

フレッシュトマトとモッツアレラチーズの黄金の組み合わせ「カフェなべ」  
**『とろーりモッツアレラのカプレーゼなべ』**

1鍋 880円



イタリア料理で人気の「カプレーゼ」をお鍋で再現したカフェ鍋です。熱々のミネストローネベースのスープにとフレッシュトマトと、とろーりとろけるモッツアレラチーズを加えました。

フォカッチャか五穀米のどちらかお好きなつけあわせを選んでお鍋と一緒にどうぞ。

その他、『CAFE NOISE』では、あさりの風味がたまらない「クラムチヤウダーなべ」や、まろやかな「ココナッツグリーンカレーなべ」、ピリ辛の「灼熱スンドゥブなべ」、人気のパクチーが入った「魚介のアジアントムヤムクンパクチー鍋」など7種の「カフェなべ」をご用意。

## CAFE NOISE

- 住所 豊島区東池袋 3-1 サンシャインシティ専門店街アルパ B1
- TEL 03-3989-7535
- アクセス JR、私鉄、地下鉄各線 池袋駅より徒歩 8分
- URL <http://r.gnavi.co.jp/ga4h009/>



NEW

「ストップ！」というまで削りたて粉チーズを好きなだけ「かけ放題」！！  
**『厚切りベーコンとフレッシュトマトのチーズ鍋』**

1人前 1,680円（2人前～）



濃厚なトマトベースの特製スープにお客様の目の前で「ストップ」の声がかかるまで、削りたてのパルメザンチーズを好きなだけ入れてお召上がりいただけるイタリアン鍋です。

トマトをはじめ、ブロッコリーや紅芯大根、オクラ、ズッキーニ、かぼちゃなど赤や緑、黄色と彩り豊かな野菜がたっぷり！

めにはトマトパスをご用意しています。

## 七色てまりうた

- 住所 新宿区新宿 3-28-10 ヒューマックスパビリオン新宿東口 5F
- TEL 03-3226-8070
- アクセス JR 新宿駅 東口 徒歩 3分
- URL <http://r.gnavi.co.jp/g600117/>



**NEW**

熱々のラクレットチーズを「とろーり！」かけた瞬間を逃さずどうぞ！

## 『厚切りベーコンとトマトのラクレットチーズ鍋』

1人前 1,680円 (2人前～)



チーズとトマト、ベーコンの鉄板の組み合わせが鍋になって登場！

中央にトマトををドーンと乗せ、10種以上の野菜を色鮮やかに盛り込んだトマトベースの鍋に野菜と相性抜群のラクレットチーズをかけてお召し上がりいただけます。

オーブンで焼き上げた熱々トロトロのラクレットチーズをかけた瞬間に取り合分けてお召し上がりいただくのがオススメです。

## あくとり代官 鍋之進

- 住所 渋谷区道玄坂 1-5-2 渋谷 SEDE3F
- TEL 03-5458-4030
- アクセス JR、私鉄、地下鉄各線 渋谷駅より徒歩 1分
- URL <http://r.gnavi.co.jp/g600143/>



※価格は全品税抜表示です。  
※鍋のご注文を2人前より承ります。

## 2016年-2017年冬のトレンド鍋をご紹介する鍋ポータルサイト「あったか鍋フェア」



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のトレンド鍋。今年は人気の「爆盛り肉鍋」に新作を追加した『マウンテン鍋』をはじめ、その真逆を行く「爆盛り野菜鍋」の『草鍋』、激辛がさらに進化した『しびれ鍋』、思わず写真や動画を撮りたくなる『フォトジェニック鍋』、「鴨×フォアグラ」「鮭×いくら」など『贅沢親子鍋』など、今年の食のブームの総集編といえる今年のトレンド鍋をご紹介します。

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

【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/>