

—大阪初展開— 九州の“うまかもん”や肉バル特製ハンバーガーをお届け！ フードデリバリーサービス「**DiDi Food**」開始！ «サービス開始記念»フォアグラ×比内地鶏の豪華重など全7品が30～50%OffDayも！

株式会社 DD ホールディングスの連結子会社である株式会社ダイヤモンドダイニング(本社：東京都港区 代表取締役社長：澤田 泰一、以下「ダイヤモンドダイニング」)は、人工知能(AI)を活用した世界最大級の配車サービス「DiDi」が展開するフードデリバリーサービス「DiDi Food」に、大阪で運営する全7店舗が参画することを決定いたしました。サービス開始を記念し、6月11日(木)～6月25日(木)毎週木曜に実施される「スーパーサズデー」キャンペーンにて、対象メニューを30%～50%オフの特別価格にてご提供いたします。



働き方改革に新しい生活様式。これまでのライフスタイルから急激な変化を求められる2020年の日本。

新たな日常を、より便利に、より快適にお過ごしいただけるよう、

ダイヤモンドダイニングが“食のプロ”として新たに取り組んだのが「デリバリーサービス」です。

今回サービスを展開する「**DiDi Food**」は、今年4月のサービス開始時より非接触配達(ノータッチ配達)に対応。

アプリでのご注文時に、「お届け先」として「玄関先に置く」など任意の置き場所を指定できるほか、お支払いも、スマホでのキャッシュレス決済で完了いたします。

他の人とのリアルな交流が少なく単調になりがちなりリモートワークの気分転換に。

ランチを食べに行きたいけれど忙し過ぎてそんな時間が取れない時に。

もしくはプライベートで、お子さまを連れての外出がままならないというご家族に。

プロの味をお届けする「デリバリーサービス」を、ぜひ存分にご活用ください。

提携サービス概要



「DiDi Food」は世界最大級の交通プラットフォームである DiDi の基盤を活かしてフードデリバリーサービスを提供します。食の「移動」をプラットフォーム化し、お客様、レストランパートナー、配達パートナーを繋ぎ、お客様に美味しい料理をお届けし、今までにない「食の移動体験」の実現を目指します。

■公式 WEB サイト <https://www.didi-food.com/ja-JP/>

対象エリア：大阪府福島区、北区、中央区、西区、浪速区、天王寺区(2020年6月現在)

「スーパーサズデー」キャンペーン

6月11日、18日、25日の毎週木曜日に、**対象店舗でのご注文が10～50%オフ**になる期間限定開催のキャンペーン。他クーポンとの併用も可能です。



美食米門 梅田

秋田県産 比内地鶏と世界三大珍味フォアグラの親子重

通常価格 3,000 円⇒**2,100 円** (税込)

日本の食と海外の食。両者を巧みに融合させ、革新的な一皿を創り続けてきた「美食米門」ならではの御重がついに誕生。日本三大地鶏の比内地鶏と、世界三大珍味のフォアグラ。強烈な旨みの個性を持つ両者を、卵が柔らかく包みこみ、味わいを纏めています。

一選び抜かれた食材が競演する美食を極めたレストランー

■美食米門 梅田

大阪府大阪市北区梅田 2-2-22 ハービス PLAZA ENT5F
06-6456-2388

<https://www.dd-holdings.jp/shops/maimon/umeda>

WINEHALL GLAMOUR 中之島

Drown in チーズバーガーセット

通常価格 1,500 円⇒**750 円** (税込)

“高コスパ半端ナイ！”とご支持いただいていた肉バルが、満を持して開発したつついお酒も呼び込む、ある種禁断の(!?)ご自宅メニューが誕生！パンズの間挟まるは、ジューシーな肉感溢れるパテと新鮮野菜たち、その上にとろろ濃厚チーズがたっぷりと絡みます。

一会員になるとワイン全品“ほぼ仕入値”！お酒に合う本格料理も揃う肉バルー

■WINEHALL GLAMOUR 中之島

大阪府大阪市北区中之島 3-2-4 中之島フェスティバルタワー・ウエスト B1F
06-4707-7177

<https://www.dd-holdings.jp/shops/winehallglamour/nakanoshima>



心斎橋 今井屋本店

秋田県産 比内地鶏とつくねの焼き鳥重

通常価格 2,300 円⇒**1,610 円** (税込)

厳しい自社基準をクリアした「焼方人」だけ焼くことを許されるのが「今井屋」の串です。炭の組み方から計算し備長炭を用いてじっくり焼き上げた比内地鶏のジューシーなもも肉とつくねを盛り合わせた焼き鳥重は、冷めても変わらないその旨さから、職人技が光る自慢の逸品です。

一究極の“美味鶏”比内地鶏を職人技で堪能する究極のやきとり専門店ー

■心斎橋 今井屋本店

大阪府大阪市中央区東心斎橋 1-17-26
06-4963-9088

<https://www.dd-holdings.jp/shops/imaiahonten/shinsaibashi>



わらやき屋 北新地 大阪本店

わらやき 鶏もも肉のふわとろ親子丼

通常価格 980 円⇒**490 円** (税込)

炎を上げ 1000 度近くもの高温で焼き上げる“薫焼き”であらゆる素材の旨みを閉じこめるのが、本場・土佐の伝統的調理法。鶏肉の中でも旨みの強いもも肉の部分に、この技法を施して仕上げた親子丼は、ふわりと薫の焦し香が立ち昇り、一般的な親子丼とは、ひと味違った仕上がり。ぜひ一度お試しください。

一自然に恵まれた土佐の食材と食文化の魅力を伝える土佐料理専門店ー

■わらやき屋 北新地 大阪本店

大阪府大阪市北区曽根崎新地 1-3-23 FOODEAR ビル 1F
06-6343-3577

<https://www.dd-holdings.jp/shops/warayakiya/kitasinchinchi>



幻想の国のアリス

チェシャ猫のファンタジーDrown・in・チーズバーガーセット

通常価格 1,500 円⇒**750 円** (税込)

神出鬼没でアリスを惑わすチェシャ猫さんが、幻想の国をこっそり抜け出しアナタのご自宅に出現！ほんのり甘い紫芋のチーズソースがたっぷり掛かったハンバーガーに変身しました。他にも姿を変えた不思議の国の住人がいるらしい…ぜひ彼らも一緒にお招きください。

—英国文学「不思議の国のアリス」がモチーフのファンタジーレストラン—

■幻想の国のアリス

大阪府大阪市北区芝田 1-8-1 北野阪急ビル (D.D.HOUSE) 1F

06-6372-1860

<https://www.dd-holdings.jp/shops/alice/gensoumeda>

九州各地が育んだ独特の食材と食文化。その魅力を遠く離れた大阪において伝え続けてきた「薩摩ごかもん」ブランド。

今回デリバリーサービスを開始するにあたり、「**うまか井**」と「**B 級グルメ弁当**」の 2 面で、九州の“うまかもん”の幅広さや奥深さを表現しました。

ぜひ両者で、九州の魅力を丸ごと堪能してみてください。



薩摩ごかもん 梅田茶屋町本店／薩摩ごかもん 西梅田本店

うまか井代表 大分ソウルフード おろしとり天丼

通常価格 880 円⇒**440 円** (税込)

大分県民熱愛フードの一つが「とり天」。鶏肉を特製のタレに漬け込み下味をしっかりと付けて揚げた天ぷらを、丼一面ぐりと囲むようにたっぷり盛りつけました。一見ボリュームですが、消化酵素も豊富な大根おろしを合わせることで、あっさり & さっぱりとお楽しみいただけます。



薩摩ごかもん 天満橋總本店／薩摩ごかもん 京橋本店

B 級グルメ代表 バリ得 中津唐揚げ弁当

通常価格 680 円⇒**340 円** (税込)

今や唐揚げの“聖地”とも呼ばれる大分県・中津。現地の個性的な名店たちにも負けない「薩摩ごかもん」の特製唐揚げは、冷めても、衣はサクサク食感のまま、噛めばジューシーな肉汁が溢れ出します。デッカいサイズ感で食べ応えも充分、明太海苔ご飯との組み合わせは、まさにお弁当の王道です。

■薩摩ごかもん 梅田茶屋町本店

大阪府大阪市北区芝 1-8-1 北野阪急ビル(D.D.HOUSE)

06-6372-2710

<https://www.dd-holdings.jp/shops/gokamon/umedachayamachi>

■薩摩ごかもん 西梅田本店

大阪府大阪北区曽根崎新地 2-1-18

06-4796-8590

<https://www.dd-holdings.jp/shops/gokamon/nishiumeda>

■薩摩ごかもん 天満橋總本店

大阪府大阪市中央区天満橋京町 1-1 京阪シティモール 8F

06-6920-4311

<https://www.dd-holdings.jp/shops/gokamon/tenmabashi>

■薩摩ごかもん 京橋本店

大阪府大阪市都島区東野田町 4-9-18 ごちビル 1-4F

06-6136-1098

<https://www.dd-holdings.jp/shops/gokamon/kyobashi>

—新型コロナウイルス感染拡大防止対策について—

当社では、お客様に安心してご利用いただくため、国及び都道府県の方針に従い、可能な限りの感染防止対策を実施しております。詳しくは、当社ホームページ及び店内に掲載しております「感染症拡大防止対策ガイドライン」をご確認ください。

▽株式会社ダイヤモンドダイニング感染症拡大防止対策ガイドライン▽

<http://www.diamond-dining.com/news/2020/05/26/9182>

【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 広報宣伝室 佐々木

TEL 03-6858-2192 FAX 03-6858-2193

E-mail pr@dd-holdings.com

HP <https://www.dd-holdings.jp>