

## 【鍋専門店の夏限定「汁なし辛鍋」】猛暑を辛さで吹き飛ばせ！！ 渋谷『あくとり代官 鍋之進』に暑いからこそ食べたい夏の鍋メ ニュー「汁なし辛鍋」が8月2日（火）から新登場！

灼熱地獄の日本の夏を乗り切る夏のスタミナ汁なし辛鍋「胡麻チゲ」が夏季限定メニューとして登場。辛さと痺れをそれぞれ10段階から、お好みの肉・魚介を選んで自分だけの鍋をカスタマイズ！！

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：松村厚久）が運営する渋谷『あくとり代官 鍋之進』は、夏季限定の鍋メニュー「胡麻チゲ」を8月2日（火）より販売開始いたしますので、下記のとおり、お知らせいたします。



2022年の今年は梅雨もあつという間に明け、一気に日本列島を猛暑が襲いました。連日、突き刺さるような日差しに、サウナのような蒸し暑さ。普通に過ごすだけでも体力を消耗し、食欲も低下しがち。そんな日本の猛暑を乗り切る、夏メニューが鍋専門店から新登場しました。

それは、魚介と唐辛子の旨味が効いた特製だれで様々な具材を煮込んで食べる夏ならではのスタミナ鍋「夏季限定 汁なし鍋『胡麻チゲ』」。スープは10段階からお好みの辛さ・痺れから、具材は肉5種類・魚介4種類からそれぞれ選び、作れる鍋はなんと6,000通り！

「夏なのに鍋！？」と思うなかれ。夏こそ、鍋で汗かいて、体の中から元気に！食べてデトックスを！ さらに、豊富に含まれるポリフェノールの抗酸化・抗炎症作用により注目されるスーパーフード「えごま」を味の決め手として、たっぷりと使用し、本格的な味わいはもちろん、健康面でも嬉しい鍋に仕上げました。

具材を食べた後に残る旨味の凝縮されたスープで作る、仕上げの焼き飯も絶品です。最後の最後の一口まで楽しめる、夏季限定の味わいをお楽しみください。

### • 夏季限定 汁なし鍋「胡麻チゲ」

▷夏季限定 汁なし鍋「胡麻チゲ」 1人前 1,680円（※の焼き飯込み、ご注文は2人前～）

魚介の旨味と唐辛子の辛さ、たっぷりのんにくが効いた特製のタレで、お選びいただいた肉や魚介と一緒に玉ねぎやキ

ヤベツ、豆もやしなどたっぷりの野菜、キムチと並ぶ日常食である栄養価満点な「えごまの葉」など様々な具材を煮込んで食べる、汁なしスタミナ鍋です。

【お召し上がり方】

①：辛さをお選び下さい。

- ・辛Lv.1～10
- ・痺Lv.1～10

②：お肉をお選び下さい。

- ・厚切り豚バラ ★
- ・牛バラスライス
- ・骨付き大山鶏
- ・ホルモンミックス
- ・ハーフ&ハーフ

③：魚介をお選び下さい。

- ・イイダコ ★
- ・イイダコとエビ
- ・イイダコとカキ
- ・ミックス(イイダコ・エビ・イカ・帆立)

④：鍋が出来上がったからお好きな調味料でアレンジしてお楽しみください。

- ・フライドガーリック
- ・フライドオニオン
- ・すりごま
- ・魚粉
- ・韓国唐辛子
- ・花椒

⑤：メの焼き飯のトッピングをお選び下さい。

育てたスープで作るメのご飯です。トッピングをお選びください。

- ベース：御飯・刻みえごま・韓国海苔
- トッピング
  - ・とびっこ ★
  - ・チーズ
  - ・卵

※★がオススメです





- 「あくとり代官 鍋之進」とは



人気の発酵鍋をはじめ、スパイス鍋、オイル鍋、葉膳鍋など定番から変わりダネまでバリエーション豊かな鍋を常時9種類ご用意する鍋料理専門店です。

窓に面したカウンター席はアツアツの鍋を2人でつづけるカップル鍋専用シート。その他、掘りごたつ式のお座敷個室からグループにオススメのシックなソファ個室、落ち着いたテーブル個室など、「我こそが鍋奉行」をコンセプトに、さまざまなシーンに対応する個室を多数ご用意しています。

<店舗情報>

店名 : あくとり代官 鍋之進 (あくとりだいかんなべのしん)

住所 : 東京都渋谷区道玄坂1-5-2 渋谷SEDE3F

TEL : 03-5458-4030

アクセス : JR、私鉄、地下鉄 渋谷駅より徒歩1分

営業時間 : 火~木17:00~23:00、土・日・祝16:00~23:00 ※月曜定休

店舗URL : <https://www.dd-holdings.jp/shops/nabenoshin/shibuya#/>

- DD PROTECT Guidelines

株式会社ダイヤモンドダイニングが運営する各店舗では、お客様に安心してお食事を楽しんでいただくため、行政が定める方針に基づいた感染防止対策を最大限に講じ「Dd PROTECT Guidelines」として実施しております。

入店時の検温にご協力ください



Body temperature check

※37.5度以上の方は入店をお断りさせていただきます。  
Kindly refrain from visiting our restaurant  
if you are running a fever higher than 37.5c

手洗・手指消毒を  
お願いします



Wash your hands  
and sanitize

消毒を徹底しています



Frequent clean  
and disinfect contact surfaces

換気を徹底しています



Improved indoor  
air ventilation

ご飲食時以外は可能な限り  
マスク着用をお願いします



Face mask is required  
when you are not eating

会話のボリュームを  
控えてください



Refrain from  
speaking loudly

DDホールディングスのプレスリリース一覧

[https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company\\_id/7303](https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/7303)

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社ダイヤモンドダイニング 広報担当：亀田

電話：080-3757-0367 メールアドレス：pr@dd-holdings.com