

# 鍋専門店が、夏からイチ推す 2023 年の #推し鍋

## 焼肉×すき焼きで、美容と健康が同時に叶う!?

### あくとり代官 鍋之進 「鍋屋の新鮮ラムすき焼き」登場!

株式会社 DD グループ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『あくとり代官 鍋之進 渋谷（アクトリダイカン ナベノシン シブヤ）』では、2023年7月10日（月）から新作鍋「鍋屋の新鮮ラムすき焼き」を提供いたします。



灰汁無き道を突き進む、これが誠の鍋の道  
 土鍋の如き熱き心と銅鍋の如く光る技  
 手加減無用の火加減、煮加減、さじ加減  
 灰汁をとらせば東都一、あくとり代官 鍋之進  
 いつかなれるさ、鍋奉行

を掲げ、全国各地の定番名物鍋や、旬の素材にこだわった季節鍋など、常時 12 種の鍋を取り揃える本格鍋専門店『あくとり代官 鍋之進』が、2023年、早くも“今年のイチオシ鍋”として世に送り出すのが「鍋屋の新鮮ラムすき焼き」。

老化予防や脂肪燃焼効果が期待できる栄養成分を多く含み、ヘルシー食材として近年注目を集める羊肉、中でもクセの少ない仔羊肉の「ラム」を6部位盛り合わせ、

「焼肉」と「すき焼き」、両方の“いいところ取り”スタイルでお楽しみいただけます。

さらに、15周年期間中の9月30日（土）までは、**一人前 980 円（税込 1,078 円）**の特別価格でご提供！  
 毎年の鍋トレンドをいち早く先取るなら、まずは『あくとり代官 鍋之進』の新作鍋をご賞味ください。

#### 商品情報

#### 鍋屋の新鮮ラムすき焼き

**15周年記念価格 一人前 980 円（税込 1,078 円）**

※ご注文は2名様より承ります。

日本のご馳走の筆頭格であり、『あくとり代官 鍋之進』でも季節を問わず人気の「すき焼き」のお肉を、新鮮でそれゆえクセも少ないラム肉をご用意しました。適度にサシが入った柔らかな「肩ロース」、脂乗りが良く羊の旨みがしっかりと感じられる「ウデ」、腰からおしり、後脚にかけての部分で、脂肪が少なくあっさりとお召し上がりいただける「ランプ」と「ボンレスレグ」、さらに、ビタミンや鉄分など栄養価が高く独特の食感も魅力の「レバー」と「ハツ（心臓）」の6種の部位を、焼き豆腐や白菜、椎茸など、お馴染みの「すき焼き」具材と併せてお召し上がりください。





### 新鮮だからこそ！まずはサッと焼くだけ&おろしダレで！

「すき焼き」の前に、新鮮なラム肉本来の美味しさを味わっていただくために、軽く熱を通す「焼肉」をお楽しみいただきます。ジングスカンの代表的な部位としても知られる「肩ロース」や、風味豊かで柔らかい赤身の「ランプ」をサッと焼いて、りんごと玉ねぎをたっぷり使った特製のおろしダレにくぐらせればさっぱりと、且つジューシーなラム肉の旨みを堪能できます。



### 複雑な味わいにハマる！ラム特有の旨み溶け込むすき焼き

「ラム焼肉」をお楽しみいただいたあとはよいよメインの「すき焼き」に。焼肉の美味しい脂が残る鍋に、野菜とラム肉を投入、割下を入れてぐつぐつと煮込めば完成です。ラム肉の様々な部位から溶け出した旨みと野菜の甘み、割下の濃厚な甘辛味が混然一体となったすき焼きは、牛肉や豚肉のものとはまた違い、新たな美味の発見となること間違いなしです。

#### 店舗情報

多くの人が行き交う「渋谷マークシティ」の足元にありながら、喧騒を離れてほっこり寛げる隠れ家のような空間…それが『あくとり代官 鍋之進 渋谷』。

南北に長く伸びる国土と、繊細に移り変わる四季という気候を持つ国・日本が、それゆえに育んできた食文化の象徴である鍋料理を、王道から変わり種まで、多種多彩にお届けしてきた専門店です。

代官屋敷をイメージした空間には、1日1組限定のソファタイプ完全個室や少人数でプライベート感がある半個室、デートなら絶対予約したくなるカップルソファシートや、大人数でもゆったり足を伸ばせる広々とした掘りごたつ式の座敷席など、様々なシーンに活用できるお席をご用意しています。

ある一角には「鍋之進の鍋道 五輪の書」なるものも掲げられていて…随所に鍋へのこだわりと遊び心が散りばめられた空間で、春夏秋冬、美味鍋と美酒をお楽しみください。



- 店名 あくとり代官 鍋之進 渋谷  
(アクトリダイカン ナベノシン シブヤ)
- 住所 〒150-0043  
東京都渋谷区道玄坂 1-5-2 渋谷 SEDE3F
- アクセス JR、地下鉄銀座線・副都心線・半蔵門線、各線「渋谷」駅徒歩1分
- TEL 03-5458-4030
- 営業時間 月～金 17:00～23:00 (L.O 22:00)  
土日祝 16:00～23:00 (L.O 22:00)
- 定休日 不定休日あり
- 席数 86席
- 平均予算 4,500円
- 公式 URL <https://www.dd-holdings.jp/shops/nabenoshin/shibuya>



#### 【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 ブランドサポート部 佐々木

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

E-mail [pr@dd-grp.com](mailto:pr@dd-grp.com) HP <https://www.dd-holdings.jp> Instagram <https://www.instagram.com/diamond.dining/>