

【2016年-2017年トレンド鍋 第4弾】

ビジュアルも◎でヘルシーだから女子におすすめ！

彩りの良いたっぷりの野菜を使い、見た目にも鮮やかで食べても絶品！！

「カラフルビューティー鍋」

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4弾として、彩りの良い野菜をたっぷり使った目にも鮮やかでヘルシーな「カラフルビューティー鍋」をご提案いたします。

NEW

断トツの栄養価を誇るアボカドを丸々1個使用した豆乳アボカド鍋

『プリプリ海老団子と清流鶏の豆乳アボカドクリーミー鍋』

1人前 1,300円



世界一栄養価の高いフルーツとしてギネスで認定されたアボカドを丸ごと使用。「アンチエイジングのビタミン」とも呼ばれるビタミンEをはじめ、カリウムやマグネシウムなどのミネラル類のほか、オメガ9（オレイン酸）やリノール酸、リノレン酸、といった良質な油を多く含み、食物繊維も豊富と良いことづくめ！豆乳ベースのクリーミーなお出汁でパプリカやブロッコリーなど彩りの良い野菜とぷりぷりの海老団子、柔らかな清流鶏をお召上がりください。メにはチーズを加えてリゾットをどうぞ。

蒸し屋清郎

- 住所 渋谷区神南 1-20-16 高山ランドビル B2
- TEL 03-3770-5741
- アクセス JR、私鉄、地下鉄 渋谷駅より徒歩5分
- URL <http://r.gnavi.co.jp/g600154/>



NEW

動物性素材不使用の豆乳ベースの白湯スープで食べるヘルシー野菜鍋

『ベジ白湯豆乳 農園ファーム鎌倉野菜鍋』

1人前 1,890円



京野菜に並び名高い鎌倉野菜をはじめ、色鮮やかなたっぷりの野菜をお召しあがりいただけるベジタブル鍋。

動物性の素材を使用せず、豆乳の旨みを究極まで引き出した「ベジ白湯出汁」は、しっかりしたコクと優しい甘みで素材そのものの味わいを引出します。

メにはリゾットをご用意。

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/>



NEW

大豆イソフラボンとビタミンEが豊富な美肌鍋

『彩り野菜と茨城県産“美”明豚のレタス豆乳しゃぶしゃぶ』

1人前 1,980円



大豆イソフラボンが豊富な自家製豆乳出汁をベースに、具材には赤と黄色のパプリカ、紅芯大根など彩りの良い野菜を使用した豆乳しゃぶしゃぶです。

美肌に良いとされるビタミンEが豊富で味わいにも定評のある「茨城県産美明豚」と一緒にレタスをしゃぶしゃぶしてお召し上がりください。

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/>



※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

TEL 03-6858-6085 FAX 03-6858-6086

E-mail pr@diamond-dining.com

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