

【2016年-2017年トレンド鍋 第5弾】
動画に撮ってSNSで投稿したくなる
とろーりの瞬間やどんどん盛られる幸せの瞬間をみんなにおすそ分け！！
「ムービー系鍋」

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5弾として、ラクレットチーズの"とろーり"やかけ放題の"盛りシーン"、炎が上がる"ファイアー"の瞬間などSNSであげたくなる「ムービー鍋」をご提案いたします。

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



トマトや紅芯大根、カラージャガイモ、ブロッコリーやオクラなど十種類以上の彩り鮮やかな野菜を盛り込みこだわりのトマトスープで煮込みました。

具材に火が通ったら、仕上げに野菜と相性抜群の熱々濃厚な「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！

トマトチーズリゾットでめて、最後の一滴までお召し上がりください。

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

九州名物の芋焼酎をお客様の目の前で「ファイアー！！」して出汁を作る

『[鹿児島] 蛤×芋焼酎の芳醇出汁 黒豚しゃぶしゃぶ』

1人前 1,890円



九州名物の芋焼酎と昆布を鍋に入れ、卓上で温めて「ファイアー」させ、アルコールを飛ばします。そこに蛤をベースにした出汁を加えると魚介出汁の旨みの中に焼酎ならではの深みが加わった、いつもと一味違ったお鍋に変身！

豚の芸術品ともよばれる「鹿児島県産黒豚」のコクや旨味が抜群に豊かな味わいを最も堪能できるしゃぶしゃぶでお召し上がりいただきます。

九州黒太鼓 新宿

- 住所 東京都新宿区西新宿 1-4-2 141 新宿ビル B2
- TEL 03-6698-0620
- アクセス 都営大江戸線 新宿西口駅 D2 番出口 徒歩1分 (直結)
- URL <http://r.gnavi.co.jp/g887406/>



NEW

「ストップ!」というまでシラスを好きなだけ「かけ放題」!! 『シラス!シラス!シラス!かけ放題湯豆腐』 1人前 2,180円



ふわふわぶりぶり食感で旨味の濃いシラスを出汁で炊いた湯豆腐にかけていきます。お客様が「ストップ」をかけるまで、どんどんしらすをかけていくため、鍋の中はシラスの海に!
高知県・宿毛産のたっぷりのシラスからは、濃厚な出汁も出るため、さらに旨味が増した出汁で湯豆腐をお楽しみいただけます。
めには雑炊で最後の一滴までどうぞ。

九州黒太鼓 池袋

- 住所 豊島区南池袋 2-16-8 藤久ビル東3号館 B1
- TEL 03-3985-2191
- アクセス JR、私鉄、地下鉄各線 池袋駅より徒歩5分
- URL <http://r.gnavi.co.jp/g600107>



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~)



お客様から「ストップ」の声がかかるまで削りたての粉チーズをたっぷりかけてお召上がりいただく、濃厚なトマトベースの特製スープにチーズがクセになる洋風鍋。
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!
めにはトマトパスタをどうぞ!

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」



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

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。

【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

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