

【2017年-2018年トレンド鍋 第10弾】

辛いもの好き注目！！ ただ辛いだけじゃない！

激辛×明太子、餃子、もつなど、ひと味違う絶妙な組み合わせの辛鍋

変わり激辛鍋

DDグループの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）と株式会社ゼットン（本社：東京都目黒区、代表取締役社長：鈴木伸典）が運営する下記店舗では、2017～2018年冬向けトレンド鍋の第10弾としてひと味変わった辛い鍋「変わり激辛鍋」をご提案いたします。

NEW

明太子×
唐辛子×
有馬山椒

しびれる辛さの有馬山椒、こくのある辛さの明太子の組み合わせ

博多「あごおとし」明太子と岩中豚の赤辛鍋

1台 2,980円



あごがおこちるほど美味しいとプロが認めた博多の味「明太子」に、たっぷりの鷹の爪、豆板醤、コチュジャン、有馬山椒で更に旨味、辛味を足し、一口食べると癖になる、激辛好きにはもってこいの旨辛鍋をご堪能ください。

美食米門六本木

Wine & Grill

□港区六本木 6-1-3
六門ビル 3F
□03-5413-3322
<https://www.dd-holdings.jp/shops/maimon/roppongi/>

美食米門 横浜

□横浜市中区新港 2-2-1
横浜ワールドポーターズ 5F
□045-222-2520
<https://www.dd-holdings.jp/shops/maimon/yokohama>

NEW

激辛スンドゥブ
×水餃子

鶏つくねの旨みがきいた激辛スンドゥブ鍋

“悶絶” 鶏つくねとおぼろ豆腐の激辛スンドゥブ鍋

1人前 1,690円（ご注文は2人前～）



和風出汁に特製の辛味噌を加えたスープにおぼろ豆腐をたっぷり入れた韓国では定番の料理・スンドゥブ風にアレンジした激辛鍋です。鶏つくねをメインに水餃子が入り、ボリュームも満点！辛い物に自信がある方はぜひチャレンジを！

銀座 樽丸（海浜幕張）

□千葉市美浜区ひび野 1-9
スク海浜幕張 3F
□043-296-0010
<https://www.dd-holdings.jp/shops/tarumaru/makuhari/>



NEW

辛味噌×
餃子

4段階から選べる辛さの激辛餃子鍋

辛・辛・辛味噌 餃子鍋 10辛・20辛・30辛

1人前 1,450円 (ご注文は2人前～)



ニンニクと辛味噌をブレンドしたパンチのある辛スープに、どっさり餃子を入れた激辛餃子鍋です。

辛さは4段階から選べ、体の芯から温まります。

メは雑炊、うどん、ちゃんぽん麺なんでも合います。

京町恋しぐれ 本館 (新宿)

□新宿区新宿 3-27-10

武蔵野会館 6F

□03-5360-7644

<https://www.dd-holdings.jp/shops/kyomachikoisigure/shinjyuku>



NEW

7種のきのこ
×薬膳
×水餃子

たっぷりきのこ薬膳スープが体に優しいデトックス辛鍋
水餃子と七種のきのこの薬膳辛鍋

1人前 1,580円 (ご注文は2人前～)



7種のきのこから出た出汁が効いたピリ辛の薬膳鍋です。

きのこは、低カロリーなうえ、暴飲暴食が続く年末の疲れた体の疲労回復や免役力アップの強い味方！

スープの薬膳ときのこで忙しい年末を乗り切りましょう。

七色てまりうた (新宿)

□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

<https://www.dd-holdings.jp/shops/nanairotemariuta/shinjyuku>



和牛もつ×
ひき肉×
唐辛子

名古屋名物・台湾ラーメンを激辛もつ鍋にアレンジ！

台湾もつ鍋

グズ 1,270円 / チカニシキ 1,480円 (ご注文は2人前～)



和牛の小腸のみを使用した自慢の台湾もつ鍋は、臭みが少なく非常に柔らかい食感でスープや具材との相性抜群です。

コラーゲン豊富なプリプリのもつとたっぷり野菜を、長時間じっくり煮込んで旨味を凝縮したピリ辛鶏ガラスープでメは麺を入れて台湾ラーメンをお楽しみ下さい。

銀座 グズ

□中央区銀座 5-14-15

□03-5148-3600

<http://www.ginzazetton.com>

チカニシキ (名古屋・錦)

□名古屋市中区 錦 3-18-18

マシロ栄ビル B1F

□052-957-2799

<http://www.chikanishiki.com>

※表記価格は税抜価格になります。

トレンド鍋情報ポータルサイトあったか鍋フェア 2017～2018

今年は、味はもとより見た目重視の「写真映え」＝「フォトジェニック」「インスタジェニック」さに注目！

定番の「もつ鍋」や「水炊き」はもちろん、毎年注目されるのが、その年ごとに登場するトレンド鍋。

今年ブームとなった食の集大成といえるトレンド鍋をご紹介します。

<https://www.dd-holdings.jp/event/nabefair/>



【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社D Dホールディングス 広報部 亀田・佐々木

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

E-mail pr@dd-holdings.com HP <https://www.dd-holdings.jp>