

【2019年トレンド鍋＝発酵鍋】

旨みとコクが堪能できる日本の伝統食材で美味しく健康に！

雌の比内地鶏のやきとり専門店『心齋橋 今井屋本店』のこの冬の新作鍋

『比内地鶏 酒粕味噌の炭炙り水炊き鍋』

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：澤田泰一）が運営する雌の比内地鶏のやきとり専門店『心齋橋 今井屋本店』では、自慢の水炊き鍋の白濁スープに炭で炙った酒粕味噌を加えた新鍋メニューを12月1日（日）よりスタートいたしました。

【2019年新作鍋メニューのご案内】

発酵鍋

比内地鶏の濃厚白濁スープに炭で炙った酒粕味噌を加えた今年の新作鍋

『比内地鶏 酒粕味噌の炭炙り水炊き鍋』



比内地鶏 100羽分の鶏ガラを約10時間かけてじっくり煮炊きし、骨の髄の旨みまでしっかり引き出した、当店自慢の水炊き鍋の白濁スープに炭で炙った酒粕味噌を加えた今年の新作鍋です。

鶏の旨みが凝縮された濃厚な味わいのスープに、炙った酒粕味噌の香ばしさとコクのある旨みが加わり、スープの滋味深い味わいご堪能いただけます。

炙って皮の旨みを引き出した焼霜炙りの比内地鶏も絶品！

【価格】

1人前 3,800円（税抜）※ご注文は2人前～

三大地鶏・比内地鶏の雌のみを使用した究極のやきとり『心齋橋 今井屋本店』



日本三大地鶏のなかでも、旨みが強く、味の切れが抜群の肉質を持ち、最も美味しいと言われる「比内地鶏」。こだわり抜いた飼育方法で生み出された最高ランクの鶏肉は、味わいの良さをダイレクトに実感していただくため、美味しさを最大限に引き出す焼き方を身につけた「焼方人」による「究極のやきとり」でお召し上がりいただけます。

その他、全国行脚で探し求めた究極のご飯の友や小鉢料理から甘味まで、今井屋がこだわり抜いて揃えた料理の数々をお楽しみください。

心齋橋 今井屋本店

<https://www.dd-holdings.jp/shops/imaiyahonten/shinsaibashi>

大阪府大阪市中央区東心齋橋 1-17-26

06-4963-9088

地下鉄御堂筋線心齋橋駅 徒歩1分



【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 03-6858-2192 FAX 03-6858-2193

E-mail pr@diamond-dining.com

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