

【2016年-2017年トレンド鍋 第8弾】  
「鴨×ファオグラ」、「鮭×いくら」など  
人気の親子食材を組み合わせ、より美味しくよりリッチに仕上げた  
「贅沢親子鍋」

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8弾として、「鴨×ファオグラ」、「鮭×いくら」など人気の親子食材を組み合わせた「贅沢親子鍋」をご提案いたします。

NEW

黄金の組み合わせ「鴨×葱」に贅沢なファオグラも加えたすきしゃぶ  
『フォアグラと鴨葱のすきしゃぶ鍋』

1人前 1,980円（2人前～）



上品で甘味のある割り下に、ファオグラと葱の旨みを加え、コクと旨みの深い極上の出汁に仕上げました。

フォアグラ焼いて割り下を入れた絶品出汁にくぐらせて鴨にサッと火を通したら、卵を絡めてお召し上がりください。

煮込んだフォアグラと葱もご堪能でき、美味しさの詰まった食材を余すところなく味わっていただける鴨すきしゃぶ鍋です。

## 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

鴨とファオグラを一緒にしゃぶしゃぶして食べる贅沢鴨しゃぶ  
『フォアグラと鴨の特製しゃぶしゃぶ』

1人前 2,380円（2人前～）



脂肪の融点が低く、口の中で溶ける柔らかで濃厚な味わいや、独特の歯ごたえ、噛むほどにジューシーな触感が魅力の鴨肉。

そのおしゃれなイメージや、上品な味わいと香りでここ最近、一気に人気が高まっています。

フォアグラと鴨肉というフレンチでは鉄板の組み合わせが鍋になると、たまらなく贅沢な気分！

一緒にしゃぶしゃぶして食べれば、鴨肉の脂の甘味とフォアグラの濃厚な旨味が口いっぱい広がります。

## 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

鮭×いくらの親子コンビに蟹も加えたメの味噌ラーメンも贅沢な鍋

## 『鮭といくらの北海漁師風石狩鍋』

1 人前 1,680 円 (2 人前～)



数種類の味噌をブレンドしたこだわりの味噌出汁で石狩鍋には欠かせない鮭をはじめ、蟹やジャガイモを加えました。魚介の旨味が染み出した味噌出汁は格別の味わいです。仕上げには贅沢にたっぷりのイクラをかけてお召し上がりいただきます。メにはカニや魚介のエキスが染み出したスープで味噌ラーメンをどうぞ！

## 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

名店に愛される大自然生まれの卵・「奥久慈卵」を堪能する鶏すき鍋

## 『奥久慈卵の鶏すき焼き鍋』

1 人前 1,680 円 (2 人前～)



名だたる名店が愛用する、ブランド卵の中でもトップクラスの味わいを誇る「奥久慈卵」。緑薫る風が通り抜ける大自然に囲まれた鶏舎で、天然原料 100%にこだわった特製の飼料と地下からくみ上げるミネラルたっぷりの天然水を飲み育てられた元気な鳥から生まれた卵です。「奥久慈卵」の濃厚な味わいに負けないよう、濃い目の甘辛い割り下で煮込まれた柔らかな鶏や野菜を、卵に絡めて至福の味わいをご堪能ください。

## 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>





※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。

### <ダイヤモンドダイニング 会社概要>

- 会社名 : 株式会社 ダイヤモンドダイニング
- 所在地 : 東京都港区芝 4-1-23 三田 NN ビル 18 階
- 代表者 : 代表取締役社長 松村厚久
- 事業内容 : 飲食店の経営
- 店舗数 : 東京・埼玉・千葉・神奈川・名古屋・大阪・京都 : 計 117 店舗(2016年11月末時点)
- 設立 : 1996年3月(平成8年)
- 資本金 : 5億3014万円(2016年2月末時点)
- URL : <http://www.diamond-dining.jp/>

### 【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](mailto:pr@diamond-dining.com)

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