

【2017年-2018年トレンド鍋 第4弾】
 「フォトジェニック」な肉＝「フォトジェ肉（にく）」が
 今年の鍋トレンドを席卷中！

フォトジェ肉鍋

DDグループの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：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4弾として写真映える豪快な肉鍋「フォトジェ肉鍋」をご提案いたします。

NEW

高さ 29（にく）cm のマウンテン肉鍋に 3 種の新作鍋が登場！

『肉肉肉×29盛り辛鍋～赤マグマ仕立て～』 1人前 1,770円
 『肉肉肉×29盛り黒ゴマ鍋～黒炭仕立て～』 1人前 1,750円
 『肉肉肉×牛牛牛 29盛り豪華鍋』 1人前 2,680円

※ご注文は2人前～



高さ 29cm のマウンテン肉鍋「肉肉肉×29 盛り鍋」は、中にはキャベツ、そのまわりに豚肩ロースを「これでもか！」とガッツリ敷き詰めた超ど級のインパクト鍋です。

真っ赤な辛味噌でお召上がりいただく元祖「火山」仕立てとクリーミーな「雪山」仕立てに、今年は見ただ目からも辛さが伝わる辛さ MAX な「赤マグマ仕立て」と黒ゴマの「黒炭仕立て」の 2 種のマウンテン肉鍋をご用意。

さらに待望の「マウンテン牛鍋」も揃い、3 種の新作を加え、全 5 種類のマウンテン肉鍋が揃いました。

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 3 分
- URL：<https://www.dd-holdings.jp/shops/kurodaiko/ikebukuro>



NEW

皿いっぱい敷き詰めたお肉がフォトジェニック！！
選べる6種のスープや豊富なつけダレで楽しめる

しゃぶしゃぶ HOT POT 1人前 2,280円 (税込)

※ご注文は3人前～ ※要予約



アロハテーブル (全8店)

アロハテーブル代官山フォレスト

<http://daikanyama.alohatable.com/>

アロハテーブル中目黒

<http://nakameguro.alohatable.com/>

アロハテーブル原宿

<http://harajuku-q-plaza.alohatable.com/>

アロハテーブル広尾

<http://hiroo.alohatable.com/>

マノア・アロハテーブル

<http://manoa.alohatable.com/>

ルアウ・アロハテーブル

<http://luau.alohatable.com/>

アロハテーブル金山

<http://asunal.alohatable.com/>

アロハテーブル星が丘

<http://hoshigaoka.alohatable.com/>

ハワイで人気のホットポット。巨大なボードに敷き詰められた牛豚のしゃぶしゃぶ肉と山盛り野菜。選べる6種のスープ。ハワイでも人気の"ホットポット"がボリューム満点で楽しめる。つけダレや薬味も豊富にあるので自分好みの味付けを色々楽しめます。

NEW

ジューシーなロティサリーチキンを丸ごと使った進化系鍋

『じっくりローストした丸鶏とクレソンの鍋』

ハーフ 1,980円 / フル 2,680円



ALOHA AMIGO 原宿

□住所：渋谷区神宮前 5-16-13

シックスハラジユクテラス

□TEL：03-6427-3905

□アクセス：地下鉄各線「明治神宮前」駅徒歩5分

□URL：<http://harajuku.aloha-amigo.com/>

ALOHA AMIGO 池袋

□住所：東京都豊島区西池袋 3-31-5

パークハイムウエスト 1F

□TEL：03-5927-9931

□アクセス：地下鉄 池袋駅 C3 番出口 徒歩1分

□URL：<http://ikebukuro.aloha-amigo.com/>

アミーゴ名物の「ロースト・フリフリチキン」は同店オープン以来の人気メニューです。そのチキンを丸ごと使用した進化系鍋はこちら！ロティサリーオープンでくるくるとじっくり焼き上げた鶏を丸ごと鍋に投入！アサリと鶏出汁、生姜をきかせた滋味深いスープでたっぷりのクレソン、トマトとともにお召しあがりいただきます。見た目の豪快さと裏腹に味は繊細で、香ばしくジューシーな鶏の旨みと優しいアサリの味わいがマッチした逸品です。

※「フリフリ」とはハワイ語で「くるくる回す」という意味。

NEW

<豪快！> 塩釜鶏の大吟醸鍋 1人前 1,590円

※ご注文は2人前～



卵白を混ぜた塩で丸鶏を密封し、塩の中で蒸しあげること、肉のうまみを逃さず、さらに塩釜効果で、鶏にじんわりと火が通り、身はふっくら仕上がります。焼き上げた塩釜を割ると中から現れる旨み凝縮した鶏を大吟醸日本酒ベースのさっぱり出汁でお召上がりいただく贅沢な逸品です。塩釜には文字を入れることもできますのでお祝いなどのご利用にもぴったりです！

■聖橋 鳥福／ 千代田区神田駿河台 2-4-14 ウィーンビル 6F 03-3292-8680
<https://www.dd-holdings.jp/shops/torifuku/hijiribashi>

■上野 鳥福／ 台東区上野 6-14-7 岡埜栄泉ビル 3F 03-3835-4822
<https://www.dd-holdings.jp/shops/torifuku/ueno>

■水道橋 鳥福／ 千代田区三崎町 2-22-18 西山興業水道橋ビル 4F 03-3261-9626
<https://www.dd-holdings.jp/shops/torifuku/suidobashi>

■九段下 鳥福／ 千代田区九段北 1-3-4 九段清新ビル 1・2F 03-3261-7606
<https://www.dd-holdings.jp/shops/torifuku/kudanshita>



NEW

丸鶏のローストチキンをグリーンカレースープで煮込むエスニック鍋

『ロティサリーチキンとハーブ野菜のココナッツカレー鍋』

FULL サイズ 2,580円 / HALF サイズ 1,880円



豪快に丸々煮込んだローストチキンをトロピカルな香りとともにお楽しみいただける新感覚な鍋です。ココナッツベースのグリーンカレーに、ハーブ野菜をたっぷり盛り込んだ旨辛味に仕上げました。

KING OF THE PIRATES

□港区台場 1-7-1
アクアシティお台場 5F
□03-3599-1225
<https://www.dd-holdings.jp/shops/kingofthepirates/daiba>



NEW

焼肉も鍋も食べたい...そんな欲望をかなえる 2WAY 鍋

『タイ焼き鍋 / トムヤム・スキーガタ』

全5品コースセット<2H 飲放付>3,990円(税込)



A&P 特製の 2WAY
な焼鍋は、上の鉄板
で牛ハラミを焼肉
に、下の鍋では三元
豚コースをしゃぶ
しゃぶできる欲張
り鍋！

たっぷりの野菜と
ともに、辛みと酸味
の利いたトムヤム
スープでお召し上
がり頂きます。
メはフォーで。

A&P with terrace

- 住所：横浜市西区南幸 1-3-1
横浜モアーズ 9F(the Most)
- TEL：045-328-3340
- アクセス：JR 私鉄各線横浜駅 西口 徒歩 1分、
- URL：http://www.ap-yokohama.com/



※一部を除き、表記価格は1人前、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>