

【2017年-2018年トレンド鍋 第5弾】
 野菜たっぷりのヘルシーなベジ鍋が
 より見た目も美しくインスタ映えするビジュアルに進化中！
フォトジェニックベジ鍋

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）が運営する下記店舗では、2017～2018年冬向けトレンド鍋の第5弾としてヘルシーなだけでなく、インスタ映えするビジュアルに進化した「フォトジェニックベジ鍋」をご提案いたします。

NEW

カラフルな野菜とシャーベットのフォト&ムービー映えするヘルシー鍋

『15種緑黄色野菜とローストチキンの雪山鍋
 ～チアシード×ココナッツスムージーシャーベット～』 1人前 1,680円
 ※ご注文は2人前～



15種の緑黄色野菜とヘルシーなローストチキンが入ったエスニック風味のお鍋にチアシード×ココナッツスムージーシャーベットを乗せて、雪山に見立てました。野菜とエディブルフラワーが彩るカラフルな具材と雪に見立てたシャーベットが溶けていく姿はムービーにも◎！

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、
 地下鉄新宿駅 A6出口 徒歩3分
 □URL：
<https://www.dd-holdings.jp/shops/nanai-rotemariuta/shinjyuku>



NEW

野菜の甘さをより引き立てる豆乳でいただく厳選の氷温熟成ラム

『氷温熟成ラム肉と厳選十五種野菜の豆乳鍋』 1台 3,500円



冬の寒さを活用した日本が誇る食品加工技術「氷温熟成」。凍る直前の「氷温域」で寝かせることで、食材のみずみずしさやしっとり感が増し、アミノ酸などのうま味成分が増加し、より一層食材を美味しくする注目の熟成技術です。

この「氷温熟成」された臭みの少なく、旨味を引き出したヘルシーなラム肉を厳選した15種類の野菜と共に、豆乳とダシをベースに作られた豆乳鍋でお召し上がりください。

健康志向や女性にお薦めのヘルシー鍋です。

美食米門 六本木

- 住所：港区六本木 6-1-3 六門ビル 3F
- TEL：03-5413-3322
- アクセス：地下鉄日比谷線六本木駅 3番出口 徒歩 1分
- URL：<https://www.dd-holdings.jp/shops/maimon/roppongi>

美食米門 横浜

- 住所：神奈川県横浜市中区新港 2-2-1 横浜ワールドポーターズ 5F
- TEL：045-222-2520
- アクセス：みなとみらい線みなとみらい駅 徒歩 5分
- URL：<https://www.dd-holdings.jp/shops/maimon/yokohama>



NEW

グリーン野菜とバラに見立てたトマトがフォトジェニックなベジ鍋 『お野菜たっぷりのクリームベジ鍋』 1台 2,980円



アボカドやブロッコリー、スナップえんどうなど、たっぷりのグリーン野菜が入ったアリス特製のポタージュ鍋。中央に咲いたトマトのバラがお鍋を彩ります。濃厚なスープでたっぷりの野菜をお楽しみください。

幻想の国のアリス (大阪)

- 住所：大阪市北区芝田 1-8-1
D.D.HOUSE1F
- TEL：06-6372-1860
- アクセス：阪急線梅田駅 徒歩 1分
- URL：<https://www.dd-holdings.jp/shops/alice/gensoumeda>



NEW

鍋の脇役「ニラ」がメインでスピノフ！インパクトベジタワー鍋 『★極★高々高ニラ肉鍋』 1,690円

※ご注文は2人前～



これまで鍋の名脇役だったニラが主役となった「マウンテン肉鍋」を超える高さを誇るタワー鍋。そびえ立つ高さ 35cm のニラは圧巻の一言。また、厚切りチャーシューとの相性は抜群です！ニラは古くから薬草として食べられてきた野菜で、免疫力を上げることで風邪や感染症など病原菌やウイルスが体内に入ってきた時にそれと戦う力が上がります。また強い抗酸化作用がある上に、鼻やのどの粘膜を保護する効果のあるβカロテンが含まれているので、特に風邪やインフルエンザなどの呼吸器系疾患の予防効果が高いと言われている、冬の健康に欠かせない優秀な野菜です。

九州黒太鼓 池袋

- 住所：豊島区南池袋 2-16-8 鈴和ビル 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

定番のパクチー鍋はパンチをきかせたアレンジでご提供

『厚切りチャーシューとどっさりパクチーのレモン鍋』1,680円（左）

『辛辛辛パクチー盛り辛鍋』1,880円（中）

『どっさりパクチーしゃぶしゃぶ』1,880円（右）

※ご注文は2人前～



レモンと鶏肉でさっぱりとお召し上がりいただく「レモン鍋」、パクチーとプリッキヌの辛味の絡み合いが織り成す激辛鍋「辛鍋」、パクチーを包んでお召し上がりいただく「パクチーしゃぶしゃぶ」とパクチー好きにはたまらない、どっさりパクチーがかかった鍋を3種類ご用意。

九州黒太鼓 池袋

□住所：豊島区南池袋 2-16-8 鈴和ビル 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>



※表記価格は1人前、税抜価格になります。
※鍋メニューは2人前からのご注文となります。

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>