

今年イチオシのトレンド鍋といえば、アーモンドミルク鍋！ 鍋料理専門店 ゆり屋 渋谷道玄坂店でも9月25日から提供開始

女子必食！今年のトレンド鍋は“アーモンドミルク鍋”！

残暑が和らぎ、少しずつ寒さや乾燥などが気になりはじめるこの季節。カラダをしっかりと温めたい方が注目するのが「鍋」ではないでしょうか。毎年、様々なトレンド鍋が発表されていますが、これまで数々の鍋を世に送り出してきた鍋料理専門店「ゆり屋 渋谷道玄坂店」で、今年のトレンド鍋として『アーモンドミルク鍋』が発表されました。

アーモンドミルクには、アーモンド由来の豊富なビタミンが含まれ、女性に嬉しい、抗酸化作用や血流促進効果が期待されており、秋冬に美味しく・美しくなりたい方にはぴったりの鍋が登場しました。

鍋料理専門店「ゆり屋 渋谷道玄坂店」にも“アーモンドミルク鍋”が仲間入り。 5種類のアーモンドミルク鍋が、2017年9月25日（月）から販売開始！



ゆり屋 渋谷道玄坂店

毎年、注目の食材を使った鍋や洋風の鍋など、新しい鍋が楽しめる「ゆり屋 渋谷道玄坂店」。今年イチオシ鍋として“アーモンドミルク鍋”が加わりました。個性豊かな5種類のアーモンドミルク鍋が召し上がれます。

住所：東京都渋谷区円山町5-18 道玄坂スクエアビル2F
【月～金】12:00 - 14:30 (L.O.14:00)
18:00 - 23:00 (L.O.22:00)
【土・祝】17:00 - 23:00 (L.O.22:00)ディナーのみ営業
※日曜定休

フォトジェニック&進化形鍋！アーモンドミルクボールが溶け出すお鍋。

ビタミンEとコラーゲンでぷるぷる！ お肌潤うアーモンドミルク豚鍋

1人前：2,780円

美容に嬉しいコラーゲンが摂れる豚骨スープに、アーモンドミルク出汁を葛で固めたアーモンドミルクボールが特徴。ボールから濃厚なアーモンドミルクが熱で少しずつ溶け、スープにまろやかさをプラス。豚バラや豚つみれとの相性が抜群。つるんとした湯葉や京生麩のモチモチした感触も楽しめるフォトジェニックな進化形鍋です。



味噌とアーモンドミルクがベストマッチ！野菜の甘味が引き立つ一品。



アスタキサンチンとビタミンEのW抗酸化作用！
鮭とホタテのアーモンドミルク味噌鍋

1人前：2,980円

アーモンドミルクと味噌でほんのり甘みがたよう出汁に、ほくほくのじゃがいもやキャベツやタマネギの野菜の甘みが加わり、さらに秋の海の幸・鮭とホタテの潮の香り、滋味深いきのこが絶妙なハーモニーです。鮭に含まれる「アスタキサンチン」とアーモンドミルクの「ビタミンE」の効果でダブルの抗酸化作用が期待できます。

アーモンドとジンジャーの力で体ぽかぽか。アーモンドの香ばしさが食欲をそそります！

ビタミンEとジンジャーで体ぽかぽかWのパワー！

体ぽかぽか

豚玉ジンジャーアーモンドミルク鍋

1人前：2,780円

豚肉にアーモンドを加えた大玉つくねが印象的。白湯味噌とアーモンドミルクの出汁に豚玉・豆腐・きのこ・豚バラをたっぷり、その上からクラッシュしたアーモンドをふりかけて香ばしい風味と歯ごたえが楽しめます。また、針しょうががぴりっと味をひきしめ、ビタミンEの血流促進効果と合わさることで、寒い時期にぴったり。体をぽかぽかにあたため、冷え予防も期待できます。



※お鍋は全て税抜価格、ご注文は2人前から。

“アーモンドミルク鍋”は女性に嬉しいビタミンEがたっぷり！



ナッツの権威
慶應義塾大学
医学部教授
井上浩義 先生

アーモンドミルクには、アーモンド由来の「ビタミンE」が豊富に含まれています。「ビタミンE」の抗酸化作用による血流促進によって、カラダ全体が温まりやすくなります。冷え改善はもちろん、女性には嬉しい美肌効果も期待できます。

「ビタミンE」は脂溶性のビタミンであることから、良質な脂と一緒に摂ることでさらに吸収率も高まります。「天然のサプリメント」とも呼ばれるアーモンドの魅力的な栄養素は、粒で食べるよりも液状の方が体内への吸収が良くなると考えられています。ぜひ、この秋冬はアーモンドミルク鍋をオススメしたいです。