

いよいよ鍋シーズン！平成に大流行したもつ鍋とティラミスが奇跡の出会い 大阪・兵庫の和食レストランで「ティラミス牛もつ鍋」 11/22より開始 ～今年のトレンド鍋は「平成リバイバル鍋」。来年2月28日まで～

株式会社入船（兵庫県加古川市）が展開する、和食ダイニング「ごちそう村」（兵庫県内14店舗・大阪府内6店舗）は2022年11月22日（火）から来年2月28日（火）の間、「ティラミス牛もつ鍋」（1,298円）を販売します。平成レトロがトレンドであることから、平成に流行した“もつ鍋”と“ティラミス”を掛け合わせました。



■今年のトレンドは「平成レトロ」。もつ鍋×ティラミスの掛け合わせで破壊力抜群の鍋が完成

今年のトレンドは「平成レトロ」。厚底やミニスカ、ルーズソックスなどが再注目されています。さらに今年のトレンド鍋も「平成リバイバル鍋」とされ、当店でも「平成を思い起こす鍋ってなんだろう」とスタッフ一同考えました。もつ鍋、キムチ鍋など挙がりましたがどれもインパクトが弱く、決定打に欠けていました。そんな中、あるスタッフが「スイーツならタピオカやナタデココ、ティラミスが流行っていた。掛け合わせたら面白いかも」とポツリ。それを聞き逃さなかった料理長が「もつ鍋とティラミスなら合うかもしれない」と、試作に取り掛かりました。スポンジケーキをそのまま入れてしまうと口当たりが悪くなり、カスタードソース「ザバIONE」も鍋全体を甘ったるくすることがわかりました。そこでティラミスに使うマスカルポーネチーズをクリームにし、ココアパウダーを振りかけました。すると白みそベースの出汁に、マスカルポーネを加えることでコクが生まれ、牛もつの脂っこさをココアパウダーが引き締めて、一段とうまさが増しました。この冬はティラミスもつ鍋を食べながら、平成の思い出話で盛り上がってください。

■商品概要

商品名：ティラミス牛もつ鍋
価格：1,298円（税込）
提供期間：2022年11月22日（火）～2023年2月28日（火）
特徴：白みそベースの出汁にモツ肉、キャベツ、ニラ、もやしを入れ、平成を彩ったスイーツ「ティラミス」をイメージしてマスカルポーネチーズのクリームを乗せ、ココアパウダーを振りかけました
提供店舗：和食ダイニング「ごちそう村」全店（兵庫県14店舗、大阪府内6店舗）
H P：<https://gochimura.com/>

■和食ダイニング「ごちそう村」とは？

1988（昭和63）年、兵庫・播磨に1号店をオープン。現在は兵庫県内で14店舗、大阪府内で6店舗を展開する、郊外型のレストランです。これまでに「ソコ送別会」、バレンタインのチョコとごま手羽（てば）を交換する「ごま手羽（てば）チェンジ」などユニークな企画を実施しています。



ぜひ、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

「株式会社入船」広報事務局 担当：小村・田村 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp