

～『手作り居酒屋 甘太郎』～
話題の生しょうゆ糰や自社栽培バジルを使用した料理も登場！
期間限定『うまいもんフェア』提供開始

関東：2013年1月16日（水）～／関西：2013年1月23日（水）～

株式会社コロワイドのグループ会社である株式会社コロワイド東日本（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：五十嵐茂樹）は、居酒屋「甘太郎」にて関東全店では1月16日（水）より、関西全店では1月23日（水）より“うまいもんフェア”を開催いたします。

「あんこう」や「冬キャベツ」といった旬味の他、話題の生しょうゆ糰や自社栽培バジルを使用したメニューもご用意しております。また、スイーツメニューも多く取り揃えました。

今後もお客様のご要望にお応えしたメニューを提供し、魅力的な店舗作りを行ってまいります。

＜「手作り居酒屋 甘太郎」“うまいもんフェア”概要＞

- 開始日： 関東 2013年1月16日（水）～ / 関西 2013年1月23日（水）～
- 実施業態： 『手作り居酒屋 甘太郎』 関東・関西全店舗
- メニュー 一例：



- 【若鶏半身揚げ～生しょうゆ糰タルタルで～】 838円
- 【蒸し鶏とトマトのバジルドレッシングかけ】 628円
- 【冬キャベツのガーリックバター焼き】 418円
- 【長崎ちゃんめんサラダ】 628円
- 【あんこうの竜田揚げ】 523円
- 【あん肝ボン酢】 523円
- 【牛カルピのチゲクッパ】 733円

- 【ストロベリーパンケーキ】 523円
- 【ロングミックスベリーピザ】 733円（ハーフ418円）
- 【チョコバナナロングピザ】 733円（ハーフ418円）
- 【いちごあずきのまぜまぜアイス】 523円
- 【黒蜜ときな粉のカターナ】 418円
- 【うま塩キャラメルクリームとさつまいもスティック】 418円

＜手作り居酒屋 甘太郎のこだわり＞

1977年、豆子に手作り居酒屋 甘太郎第一号店がオープンし、今年で創業36周年を迎えます。豆子の小さな炉端焼き屋から始まり、創業以来、お客様により美味しく、安心安全を第一に料理をご提供する事を心がけてきました。

厳選素材の手作り料理、選り抜きの肴三昧、かつて食べた事のある昔なつかしの食堂の味を、やすらぎと賑わいのある空間で過ごしていただき、お客様に少しでもご満足いただけるよう、これからも手作り居酒屋 甘太郎はその「心」を守り続けていきます。

～本件に関するお客さまからのお問い合わせ先～

株式会社コロワイド 広報担当：稲葉
TEL：045-274-5984 FAX：045-274-5977

～本件に関する報道関係者さまからのお問い合わせ先～

コロワイドPR事務局（インシャル内） 担当：宮田・クレイ・牧野
TEL：03-5572-6073 FAX：03-5572-6075