

～『手作り居酒屋 甘太郎』～
今話題のドライエージングした最高級の「RALポーク」も登場！
『新・焼肉食べ放題』スタート

関東全店舗：2013年5月1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、「手作り居酒屋 甘太郎」にて2013年5月1日（水）より、関東全店舗にて“新・焼肉食べ放題”をスタートいたします。

全12品の「お手軽コース」（2,089円）から全41品の「特撰コース」（2,614円）、全57品の「プレミアムコース」（3,139円）をご用意。「プレミアムコース」では、今話題のドライエージング（=乾燥熟成）した最高級の「RALポーク」もお楽しみいただける上、お一人様につき「大海老1尾、帆立1枚」をプレゼントいたします。

<「手作り居酒屋 甘太郎」“新・焼肉食べ放題”概要>

- 開始日：2013年5月1日（水）～
- 実施業態：『手作り居酒屋 甘太郎』 関東全店舗
- メニュー一例：

【お手軽焼肉食べ放題（全12品）】

大人：2,089円 / 小学生：1,039円 / 小学生未満：無料

【特撰焼肉食べ放題（全41品）】

大人：2,614円 / 小学生：1,354円 / 小学生未満：無料

【プレミアム焼肉食べ放題（全57品）】

大人：3,139円 / 小学生：1,564円 / 小学生未満：無料

～今話題の、ドライエージングした最高級のRALポーク～

黒豚のような甘みのある美しいサシの入ったRALポークをドライエージング（=乾燥熟成）させ、更に柔らかく、旨味を深め凝縮させました。口に入ると旨みたっぷりのジューシーな肉汁が溢れます。

<手作り居酒屋 甘太郎のこだわり>

1977年、逗子に手作り居酒屋 甘太郎第一号店がオープン。逗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・金子・牧野
TEL：03-5572-6073 FAX：03-5572-6065