

～『手作り居酒屋 甘太郎』～

松阪牛ならぬ“松阪豚”!? 年間約8,000頭しか出荷されない希少豚が登場!
第1弾は「生ソーセージ」!!

『松阪豚プレミアム』提供開始

2014年11月18日(火)～

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:四方田 豊)、株式会社アトム(本社:愛知県名古屋市、代表取締役社長:小澤 俊治)、株式会社アトム北海道(本社:愛知県名古屋市、代表取締役:小澤 俊治)は、「手作り居酒屋 甘太郎」の全店舗において、2014年11月18日(火)より『松阪豚プレミアム』を使用したメニューのご提供をいたします。

「松阪豚プレミアム」はしっかりと熟成され、きめ細かいサシの入った最高品質の豚肉で、松阪牛の認定を行う三重県松阪食肉公社から“松阪牛に匹敵する豚”と評価を受けています。

< “松阪豚プレミアム”メニュー概要 >

- 実施業態 : 『手作り居酒屋 甘太郎』全店舗
- 開始日 : 2014年11月18日(火)～
- メニュー一例:



“松阪豚プレミアム”とは?

しっかりと熟成され、きめ細かいサシの入った最高品質の豚肉で、松阪牛の認定を行う三重県松阪食肉公社から“松阪牛に匹敵する豚”と評価を受けています。生育させるのに高コストと時間、手間、環境が必要で、大量生産することが出来ない為、年間で約8,000頭と、ブランド豚として有名な鹿児島産黒豚の出荷量約30万頭と比べても、非常に希少な豚です。

第1弾! 表面をパリッと焼き上げて、肉の旨みを閉じ込めました!
【絶品! 「松阪豚!?」の生ソーセージ鉄板焼き】
699円(税抜)



【骨付きもも肉 香草焼き】
499円(税抜)



【とろとろ牛すじと大根のおでん】
599円(税抜)



【ホワイトベリー-白クマアイス】
599円(税抜)

【「手作り居酒屋 甘太郎」のこだわり】

1977年、逗子の小さな炉端焼き屋から始まったコロワイドの創業ブランド。工夫を凝らした創作料理、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。幹事さんには嬉しい、ボリューム満点の焼肉コース、しゃぶしゃぶコースもご用意し、お酒も飲みたいけど、お腹いっぱい食べたい!という皆様のご要望にお応えいたします。

～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東日本 広報担当: 稲葉
TEL: 045-274-5984 FAX: 045-274-5977