

『松阪豚プレミアム』関東上陸！！

居酒屋に贅沢豚肉料理が登場

～手作り居酒屋甘太郎にて 2月24日(火)より～

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）が運営している『手作り居酒屋 甘太郎(あまたろう)』で2015年2月24日(火)から5月26日(火)まで、三重県松阪市の山越畜産で生産されているプレミアム豚『松阪豚』を使ったフェアメニューをスタート致します。



■商品説明

松阪豚は年間の出荷頭数が1,500頭～2,000頭と大変希少な豚で関東では数店舗でしか取扱いがありません。そんな「松阪豚」のロース・カルビ・モモ（計180g）を食べくらべて頂く「松阪豚のトンテキ食べくらべ 999円（税抜）」と脂の美味しいロース（120g）の部分シンプルな塩タレで焼き上げた「松阪豚ロースの塩トンテキ799円（税抜）」をご用意しました。

【業態情報】

- 業態名：手作り居酒屋甘太郎（1977年 神奈川県の逗子で1号店OPEN）
- 業態概要：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ます。
- 店舗数：全国65店舗(神奈川・東京・大阪・千葉・埼玉・静岡・愛知・兵庫・北海道)

～本件に関するお問い合わせ先～

株式会社コロワイド東日本 PR販売促進・広報部：来栖、高木、橋澤
TEL：045-274-5984 Mail：kurusu@colowide.co.jp