

ひと手間が全てを変える!?!たれ焼肉の専門店「焼肉・甘太郎」NEW OPEN!

たれで揉み込む、話題の“たれ”焼肉をお手頃価格で!

8月29日(土)より甘太郎の4店舗にてOPENいたします

コロワイドグループの株式会社レイズインターナショナルコロワイドカンパニー（本社：神奈川県横浜市、代表取締役 高橋 尚也）が運営する「手作り居酒屋 甘太郎」千葉駅前店・神田南口店・品川港南口店・横浜北幸店の4店舗を、たれ焼肉専門の「焼肉甘太郎」として8月29日(土)にオープンいたします。



たれ焼肉の専門店として新たなスタート

かねてよりご支持を頂いてきた「甘太郎の焼肉」、コロナ渦での食事需要加熱の中、甘太郎では人を元気にするような焼肉を、もっと多くのお客様にご利用頂き、そしてお楽しみ頂ける様、一層の磨き上げを行い、そして辿り着いた“たれ焼肉”。この度手作り居酒屋甘太郎は関東の4店舗でたれ焼肉の専門店としてリニューアルオープンします。これまでのノウハウと一層の情熱をもってお客様に楽しかった美味しかったと喜ばれる、また日本を元気にするようなお店を目指します。

たれ焼肉と甘太郎こだわりの4つの自家製もみだれ

肉は“たれ”で揉み込むことでポテンシャルを最大限に発揮し、味付けだけではなく相乗効果を生み出します。甘太郎では提供する肉それぞれの性質と楽しみ方を熟考し、何度も試行錯誤し調合したタイプの異なる4つの自家製たれを用意しました。

それぞれに相性の良いおすすめのため各種ご提案しております。

たれ焼肉でココロゆくまでおひつご飯

たれ焼肉は最強のごはんのお供。何と言ってもご飯がすすみます。

甘太郎ではココロゆくまでご飯をかきこんで欲しいという想いで、おひつごはんと5種のおトモ（薬味）を用意しました。たれ焼肉とごはん、そして5種類のおトモで飽きることなくココロゆくまでご飯をかきこんでいただけます。

たのしみ方は無限大

こだわりの4種のたれと組み合わせられるお肉は全部で24種類。ご提案するたれとお肉の組合せの他にも、自由に組合せ出来るので、実に楽しみ方は96通り。

またサイドメニューとして28種類のおつまみやスープ、冷麺～デザートまで、ドリンクメニューもアルコール～ソフトドリンクまで全40種類もの商品をラインナップしております。

食事だけではない幅広い年齢層とニーズにおいて、様々にお楽しみいただけます。

商品情報

提供期間 : 2020年8月29日(土)～

実施店舗 : 『甘太郎』千葉駅前店・神田南口店・品川港南口店・横浜北幸店の4店舗

秘伝のしょう油だれ



どんな肉でも素材を引き立てながら、ご飯にも合うよう何度も試行錯誤し出来あがった、最強のたれ

塩だれ



ミネラルを多く含む天日干し塩を使用し、旨みを引き立たせるように調合した、肉本来の美味しさを楽しむこだわりの塩だれです。

赤みそ



適度に辛く、適度に甘く、旨みを感じるこの甘辛い赤みそで焼いたお肉は、何度も口にしたくなる中毒性のある大人な味わいです

黒みそ



桜味噌や黒にんにくを配合した黒みそだれは甘辛く、爽やかでいて、焦げても美味しい、何よりご飯に合う味噌だれです

全てのお肉と自由に組合せられます

こだわり自家製の4種類のたれ

こだわり自家製の4種類の“もみだれ”

それぞれのお肉に合うように何度も試行錯誤して調合したタイプの異なる4種類のたれは、全てのお肉に自由に組み合わせることが出来ます。

- ・最強で万能な“秘伝のしょうゆだれ”
- ・とにかくご飯がすすむ“黒みそ”だれ
- ・旨くて辛い、お酒のすすむ“赤みそ”だれ
- ・素材を旨みを楽しむ、“塩だれ”

おひつごはん5種のおトモ

2合・・・690円(税込)

3合・・・990円(税込)

おひつに入れた白ごはん、焼肉でご飯をかきこむ時のおトモ（5種類の薬味）の最強なお得セットです。おトモで補強と味変をしながらココロゆくまでごはんをお召し上がりください。

■おトモの内容

薬念(ヤンニョン)・ショウガ醬(ショウガジャン)・豆和醬(ショウワジャン)・青唐塩レモン(アオトウシオレモン)・香菜醬(パクチージャン)



おトモ
5種



おひつごはん5種のおトモ



たれ焼肉の数々

たれ焼肉各種、全24種のお肉達

全部で24種類のお肉部位をそれぞれ“たれ”で揉み込んで豪快に盛り付けます。商品は全てお手頃価格で用意しています。

- ・イチオシ！「ハウスカルビ」 490円(税込) * 中央
- ・うなづく美味さ！「上カルビ」 690円(税込) * 左上
- ・やみつく辛旨！「赤みそ豚カルビ」 490円(税込) * 右下
- ・厚切りでコリっと食感！「豚ハツ」 490円(税込) * 右上
- ・納得のクオリティ！「牛タン並」 690円(税込) * 左下

その他、24種類×4種類のたれ = 96通りのたれ焼肉をお楽しみください。



サイドメニューの数々

充実のサイドメニュー

おつまみは全15品。その他、サラダ・スープ・ビビンバ・冷麺で9品。デザートにアイスとソルベまで豊富なラインナップをご用意しています。

- ・みそきゅうり (赤) 290円(税込) * 上
 - ・さっぱりキャベツサラダ 390円(税込) * 中央左
 - ・シンプル冷麺 490円(税込) * 中央右
 - ・止まらぬ旨さのテールスープ 490円(税込) * 左下
 - ・定番石焼ビビンバ 690円(税込) * 右下
- * 2~3名様分の量です

ドリンク各種、充実なラインナップ

ビールからサワー・カクテル、焼酎や日本酒までのアルコール類とノンアルコールビールまで充実の31品とソフトドリンクまで合わせて、全40品のメニューをご用意しています。

食べ放題・飲み放題も！

価格を気にせずお腹一杯楽しめる食べ放題もご用意しています。2590円(税込)のライトプラン~3990円(税込)のプレミアムプランまでご予算やシーンによってお選びいただけます。

またソフトドリンク飲み放題は290円(税込)、アルコール飲み放題も1300円(税込)でご用意しておりますので更に気軽にお楽しみいただけます。

感染予防対策

焼肉・甘太郎では、お客様ならびに従業員、そのご家族の安全・安心を最優先し、感染予防の為に様々な取り組みを行っています。

新型コロナの感染拡大防止にむけて

1人ずつのトングをご用意

生肉用と焼けた肉用の2本のトングセットを1人1セットずつお渡ししますので安心してご利用いただけます。

換気設備充実

「換気扇」と「無煙焼肉ロースター」でお席の空気を換気します。

通常店舗の2.5~3倍の換気能力!!



<1人ずつのトングをご用意>

・生肉用と焼けた肉用の2本のトングセットを1人1セットずつお渡ししています

<通常店舗の2.5~3倍の換気能力>

・無煙焼肉ロースターと換気扇でお席の空気を通常店舗の2.5~3倍の能力で換気しています。

お客様と従業員の安全のために

安全・安心

新型コロナウイルス感染防止に向けて



<スタッフの実施内容>

- ・マスクの着用徹底
- ・出勤前の検温の実施
- ・定期的な手洗い、うがい、手指の除菌の実施

<店舗での実施内容>

- ・ご利用ごとのテーブル等のアルコール清掃の実施
- ・お隣のお客様と極力離れてご案内
- ・極力広い個室をご案内
- ・アルコール消毒液の設置
- ・定期的な換気

<お客様にお願いしている内容>

- ・ご来店時のアルコール消毒のお願い
- ・ご来店時の検温のお願い

■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)

業態説明 : 1977年、逗子の小さな炉端焼き屋から始まったコロナウィドの創業ブランド。

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26店舗(神奈川・東京・大阪・千葉・静岡・兵庫・北海道)

URL : <http://www.amataro.jp/>

■企業概要

株式会社レイズインターナショナル/CWカンパニー

代表者: 代表取締役 高橋 尚也

本社: 〒220-8112 神奈川県横浜市西区みなとみらい2-2-1ランドマークタワー12階

設立: 1987年6月

事業内容: 居酒屋、和食およびイタリア料理を中心とした飲食店チェーン

=====**【お問い合わせ】**=====

株式会社レイズインターナショナル/CWカンパニー (<https://www.cw-company.jp>)

横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F

広報担当 河野 E-mail: sales_promotion@colowide.co.jp

TEL : 045-274-5984 携帯 : 080-1571-5058



===== 【 お問い合わせ 】 =====
株式会社レイズインターナショナル/CWカンパニー (<https://www.cw-company.jp/>)
横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F
広報担当:河野 E-mail : sales_promotion@colowide.co.jp
TEL : 045-274-5984 携帯 : 080-2299-5866