

～『手作り居酒屋 甘太郎』～

人気の手羽先もよりスパイシーになって登場！

## 期間限定『“スタミナフェア” & “夏甘味”』開催

関東：2012年6月25日～／関西：2012年7月4日～

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、関東全店では関東6月25日（月）、関西全店で7月4日（水）より期間限定で『“スタミナフェア” & “夏甘味”』の提供を開始いたします。

期間中、不動の人気の「手羽先の唐揚げ」を通常の3種の味に加え、タバスコ風味の「バッファローソース」と一緒にご提供いたします。その他、「やわらか牛カルビのカットステーキ」や「とろーり牛すね煮込と揚げ豆腐」、「ドカねぎ!!円盤餃子」など、スタミナ満点のお料理を多数ご用意しております。

さらに、熱い夏を美味しく乗り切って頂けるよう「マンゴーロールケーキマウンテン」や、長さ50cmの超特大デザート「ミックスベリーピザ」などバラエティに富むデザートもご提供いたします。

### <甘太郎 “スタミナフェア” & “夏甘味” 概要>

- 開始日：関東 6/25（月）～ / 関西 7/4（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：



【手羽先の唐揚げ バッファローソース】  
各種4本 523円



【やわらか牛カルビのカットステーキ】  
～たっぷりおろしソース～  
¥733



【ドカねぎ!!円盤餃子】  
628円



【フルーツケーキとアールグレイ  
のまぜまぜアイス】  
¥523



長さ50cm!  
【ミックスベリーピザ】  
¥733



【マンゴーロールケーキマウンテン】  
¥418

### <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し、今年で創業35周年を迎えました。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（フラチナム内） 担当：宮田・高島・牧野  
TEL：03-5572-6073 FAX：03-5572-6075