

報道関係各位

NEWS RELEASE

 **コロワイドグループ**

2017年6月1日(木) / 株式会社コロワイド MD

乳酸菌 10,000,000,000 個使用して揚げた唐揚げ、知ってますか？

**カラダに優しく！健康気遣う！機能性居酒屋メニュー登場**

～居酒屋 NIJYU-MARU で 6 月 6 日(火)よりスタート～

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 MD(本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：蔵人 賢樹)は 2017 年 6 月 6 日(火)より『居酒屋 NIJYU-MARU』にて『機能性居酒屋メニュー』を販売開始致します。

「居酒屋 NIJYU-MARU」： <http://www.nijyumaru.jp/>



昨今、糖質の摂取を控える「糖質制限」が大ブームとなっているのをはじめ、健康を意識した食品・商品が相次いで登場しています。外食チェーンでも続々と健康志向メニューを打ち出すなど、消費者の意識は「健康志向」に向いております。

そこで居酒屋 NIJYU-MARU では、「機能性居酒屋」をテーマに健康を意識したカラダに優しい 8 つのメニューをご用意致しました。

乳酸菌を 10,000,000,000 個使用して揚げた「米粉塩唐揚げ(¥599)」や、食物繊維豊富・低糖類・良質タンパク質と 3 拍子揃った豆腐麺を使用した「豆腐麺の冷やしラー油そば(¥499)」、見た目は焼きそばなのに麺が入っていない、まるで！『麺なし焼きそば』の「鉄板ソース野菜炒め(¥499)」などいつも食べている居酒屋定番メニューなのに NIJYU-MARU で食べるとカラダに優しい、だけど美味しい…そんなメニューを楽しめるのも醍醐味の一つです。

## ■商品一覧

- 乳酸菌 10,000,000,000 個使用して揚げた 米粉塩唐揚げ：¥599
- 玉こんにゃくのアヒージョ：¥559
- キヌアサラダ：¥699
- 鉄板ソース野菜炒め：¥499
- 豆腐麺の冷やしラー油そば：¥499
- 【カロリー30%OFF】ねぎ炒飯：¥699
- 【カロリー30%OFF】お茶漬け(鮭・梅・チャンジャ)：各¥399
- グラノラヨーグルトパフェ：¥399
- 【山田養蜂場有機蜂蜜 100%使用の『はちみつのお酒』を使ったドリンク】
  - はちみつのお酒(ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割り)：¥460
  - はちみつのお酒レモン：¥490
  - はちみつのお酒ジンジャー：¥490

※上記価格は全て税抜表示です。

## ■業態情報

業態名：居酒屋 NIJYU-MARU(2003年4月 神奈川県小平で1号店 OPEN)

特徴：和・洋・中メニューからアジア料理と、種類豊富なカクテルなど  
様々なメニューを、リーズナブルな価格でお召し上がりいただけます。

店舗数：45 店舗(神奈川・東京・千葉・埼玉・静岡・愛知・海外3店舗)

## ■会社概要

商号：株式会社コロワイド MD

代表者：代表取締役社長 蔵人 賢樹

所在地：〒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12F

設立：2004年10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

資本金：10百万円

URL：<http://www.colowide.co.jp/md/index.php>

## ■本件に関するお問い合わせ先

株式会社コロワイド MD PR 販売促進・広報部：来栖

TEL：045-274-5984

FAX：045-274-5977

Mail：[kurusu@colowide.co.jp](mailto:kurusu@colowide.co.jp)