

News Release

報道関係各位

 **コロワイドMD**

2017年10月12日

八海山×溶岩石×氷温熟成牛×ポルチーニで旨さの四重奏！

「氷温熟成牛の溶岩石グリル～ポルチーニのソース～」

～10/12(木)「Foodiun Bar 一磋」にて提供開始～

- ★ 《「氷温熟成牛」の旨味》 40日間熟成した牛の肩肉。柔らかく旨みが強い。
- ★ 《「溶岩石」でグリル》 じっくり火が入り、旨みとじこめ、柔らかく仕上がる。
- ★ 《「八海山」の香り》 溶岩石でジューっと一気に蒸発させ、香りをつける。
- ★ 《「ポルチーニ」のソース》 牛肉の出汁とポルチーニを合わせたソースは、肉との相性抜群。
- ★ たっぷり300グラム！秋の夜長のおしゃべりのお供に。





旨みが増した熟成牛を味噌漬けにし、深い味わいに。



遠赤外線効果の高い溶岩石でグリルすると、柔らかく仕上がる。



仕上げに八海山で香りづけ。旨みに深みが増します。



牛肉の出汁を煮込んだグラス・ド・ピアンソースをベースに
ポルチーニをあわせた香りの良いソース。

■「氷温熟成牛の溶岩石グリル～ポルチーニのソース～」概要

実施店舗：「Foodiun Bar 一磋」10店舗

開始日：2017年10月12日（木）

価格：2,490円税抜

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）の運営業態「Foodiun Bar 一磋」（東京・神奈川・千葉 10店舗）で、『氷温熟成牛の溶岩石グリル～ポルチーニのソース～』（2,490円税抜）を販売開始いたします。

<Foodiun Bar 一磋>ブランド概要

気軽につまめるタパス料理～銘柄豚を使用したグリル料理を中心に用意しております。店内は、洗練された大人の雰囲気ですっきりと落ち着いた時間をお過ごしいただけます。

<Foodiun Bar 一磋>URL：<http://www.d-issa.jp/>

～本件に関するお問い合わせ先～

株式会社コロワイドMD 広報担当：瀧川

TEL：045-274-5984 FAX：045-274-5977

mail：takigawa@colowide.co.jp

 **コロワイドグループ**