

報道関係各位
NEWS RELEASE



2018年7月9日(月)

食べるな危険！頼むな危険！
2018年夏・甘太郎が辛太郎に！！
～7月4日(水)より甘太郎全店で販売開始～



気温が高くなってきて、暑いときに食べたくなるものといえば、辛いもの！
2018年の夏の甘太郎は、普通の辛さじゃ物足りない！激辛党を唸らせる、アドレナリンMAX！食べるな危険！頼むな危険！な激辛メニューを3商品販売致します！

辛太郎の激辛メニューは3商品！



“ビリ辛” 激辛太郎の汁なし坦坦麺

799円(税抜)

辛さ度 ★★★★★

一味唐辛子に、四川花椒が加わり、辛さの中に恐怖のしびれ攻撃が舌を襲う。仕上げには、「四川ラー油」と「食べるラー油」の2大「ラー油」のWパンチでとどめをさします。更に、自家製「甘辛肉みそ」で、やさしさと旨みをプラス。混ぜても汁なし逃げ場無し。



“ヤバ辛” 激辛太郎 牛筋肉豆腐

499 円 (税抜)

辛さ度 ★★★★★

唐辛子とレッドハバネロ (大辛) を合わせることにより、辛さの中にもほどよい酸味をプラス。更に、特製の合わせ辛みそを加えることで旨みが増し、熱さと辛さでアドレナリン MAX。豆腐が唯一の安らぎ・・・でもスープは飲み干すべし！



“バリ辛” 激辛太郎チキン

599 円 (税抜)

辛さ度 ★★★

バリッと揚げた、にんにく醤油味の鶏もも肉に、一味唐辛子とフライドオニオン、にんにくなど7種類の食材を使った特製激辛スパイスがどっさりかかって、仕上げに激辛四川ラー油で辛さ増し増し！もうチキンか唐辛子がわからない！

甘太郎は、決しておすすめは致しません！食べるか否かはお客様次第！

注) 汗が滴り落ち、舌とのがピリピリと痛く、あわよくば目や鼻の粘膜がやられる場合がございますので、ご注意願います。

しかし、辛太郎の提供する激辛メニューは辛いだけじゃない。もちろん激辛の中にも忘れてはならない旨みを秘めているので、辛っあああああああああああああああああつあああああああああああああつああああい。でも旨ああああああああああああああい！から、思わず食べてみたくなる一品です。さあ、激辛党を名乗る兵ども達よ。2018年の夏は辛太郎で激辛料理とともに熱い夏を過ごしたまえ。

注) あくまでおすすめは致しません。

コロワイドグループの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）と株式会社アトム（本社：愛知県名古屋市中区、代表取締役社長：石川 恵輔）が運営している『手作り居酒屋 甘太郎(あまたろう)』で、7月4日(水)より真夏の激辛太郎商品を販売開始致しました。

■販売店舗

手作り居酒屋 甘太郎 57店舗

手作り居酒屋 甘太郎： <http://www.amataro.jp/>

【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57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

株式会社コロワイド MD 広報担当：藤原

TEL：045-274-5984 FAX：045-274-5977 E-mail：sales-promotion@colowide.co.jp