

# ふわとろ食感?! 「月見・鶏すき鍋」 秋を"食べる" 4つの秋鍋はじめました! 手頃な一人前サイズの鍋で提供

2018年9月13日(木)～11月上旬まで全国の「甘太郎」で期間限定販売

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、代表取締役社長 石川 恵輔)が運営する『手作り居酒屋 甘太郎(あまたらう)』で、2018年9月11日(火)より秋を詰め込んだ「秋鍋」4種の商品を販売開始します。

## 味覚の秋・食欲の秋 到来! 秋を"食べる" 4つの鍋!

「甘太郎」では、秋をまるごと鍋に詰め込んだ「秋鍋」を手頃な一人前サイズの鍋(約直径15センチ)をご用意しました。秋と言えば月見! すき焼き鍋の上にとろろをたっぷりかけて卵黄をのせた「月見・鶏すき鍋」は、鍋の具材とスープに馴染んだとろろの「ふわとろ感」がたまらないおいしさに。また、秋の食材を詰め込んだ「秋刀魚みぞれ鍋」や「6種の木の子鍋」「牛もつなめこ鍋」もそれぞれ素材の旨みを引き立てた味付けになっております。是非この機会に「甘太郎」で秋鍋をお楽しみください。



**1人前サイズでご提供いたします!!**

**秋鍋**  
はじめました

秋を"食べる" 4つの秋鍋はじめました。手頃な1人前サイズの鍋でご提供します!

**月見・鶏すき鍋**  
799円(税抜)

**秋刀魚みぞれ鍋**  
699円(税抜)

**6種の木の子鍋**  
799円(税抜)

**牛もつなめこ鍋**  
899円(税抜)

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====

株式会社コロワイドMD (<https://www.colowide-md.co.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 藤原・亀田 E-mail: [sales.promotion@colowide.co.jp](mailto:sales.promotion@colowide.co.jp) TEL: 045-274-5984 FAX: 045-274-5977

# 秋シーズンメニューのご紹介

提供期間 : 2018年9月13日(木)~2018年11月上旬

販売店舗 : 『手作り居酒屋 甘太郎』54店舗 (東京・神奈川・千葉・埼玉・大阪・兵庫・宮城・秋田・北海道)

※未実施店舗: 名寄店・石川町店

## 秋鍋商品情報

秋を”食べる” 4つの秋鍋はじめました。手頃な一人前サイズでご提供します！



### 月見・鶏すき鍋 799円(税抜)

まるで満月のような月見・鶏すき鍋は、鶏肉・人参・葱・水菜が入ったすき焼き鍋の上に、とろろをたっぷりとかけて卵黄をのせました。鍋の具材とスープに馴染んだとろろの“ふわとろ感”がたまらないおいしさに。



### 秋刀魚みぞれ鍋 699円(税抜)

旬を迎える秋の味覚「秋刀魚のみぞれ鍋」は、醤油ベースの出汁を使用。隠し味の“生しょうゆ糀”で秋刀魚の旨みが増します。更に、大根おろしを入れることで、甘みUP！スープの旨みをたっぷり吸収した秋刀魚はとろけるほどの味わいに。



### 6種の木の子鍋 799円(税抜)

心ゆくまで“木の子”を楽しめる木の子たっぷりの鍋は、正に秋をまるごと食べる逸品です。「味えのき・えのき・ぶなしめじ・まいたけ・エリンギ・しいたけ」の6種もの木の子が入った鍋は、塩ベースの出汁を使用することで素材の旨さが引き立ちます。また、中に隠れている鶏つくねが旨みを増しています。



### 牛もつ・なめこ鍋 899円(税抜)

“亜麻仁牛”の「もつ」を使用した鍋には、塩ベースの出汁を使用。スライスしたにんにくと唐辛子を粉末状にしたカイエンペッパーを加えることで、スタミナたっぷりウマ辛に。更に、なめこのとろ〜り感がより一層食欲を注ぎ、食欲の秋にぴったりなやみつ系のおいしさです。

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====

株式会社コロワイドMD (<https://www.colowide-md.co.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 藤原・亀田 E-mail: [sales.promotion@colowide.co.jp](mailto:sales.promotion@colowide.co.jp) TEL: 045-274-5984 FAX: 045-274-5977

## 絶品牛タン商品情報



### 秋の旨タン“角”焼き 899円(税抜)

食感を楽しめるように角切りにした牛タンを生しょうゆ糀に漬け込んで焼き上げることにより、お肉の旨みと柔らかさがUPします。味付けはシンプルに生しょうゆ糀のみ。トッピングの長ねぎが、風味をより一層引きたてます。まさに秋の至局の“旨タン”です。

## 秋の“手作り”おばんざい商品情報

主に秋の食材を使用し、一品一品お店で手作りしております。

全7種

<単品> 各399円(税抜)

<盛り合わせ> 3品1,000円(税抜) 5品1,500円(税抜)



秋刀魚の炙り

秋刀魚の甘辛煮

かぼちゃとさつまいものサラダ

レンコンの塩きんぴら

秋茄子と豚肉胡麻煮

秋鮭の南蛮漬け

牛筋肉豆腐

## 業態情報

業態名 : 手作り居酒屋甘太郎(1977年 神奈川県 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58店舗(神奈川・東京・大阪・千葉・埼玉・静岡・愛知・兵庫・北海道)

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

## 会社概要

商号 : 株式会社コロワイドMD

代表者氏名 : 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12階

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

公式HP : <https://www.colowide-md.co.jp/>

※価格は全て税抜表示です。

※写真はイメージです。



===== 【 取材・掲載に関するお問い合わせ 】 =====

株式会社コロワイドMD (<https://www.colowide-md.co.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 藤原・亀田 E-mail: [sales\\_promotion@colowide.co.jp](mailto:sales_promotion@colowide.co.jp) TEL: 045-274-5984 FAX: 045-274-5977