

Press Release



株式会社 コロワイドMD



株式会社 アトム

肌寒くなる季節、辛さにシビレ、旨さにシビレ、こころシビれる。

甘太郎 の“しびれ鍋”は3段階！

花椒・唐辛子・クミンを調合した魅惑の特製痺れスパイス

2018年11月5日（月）より全国の「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 高橋 尚也）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、11月5日（月）より、2018年トレンドの花椒（ホアジャオ）を使用した「しびれ鍋」3種を販売開始します。



魅惑の痺れスパイス

本場の四川料理で使われている“花椒”でビリビリ痺れる“しびれ鍋”

「花椒（ホアジャオ）」とは、中国原産のスパイスで、四川料理に良く使われており、日本の「山椒」との違いは、辛さと爽やかな香りと心地よい刺激が特徴です。

甘太郎が提案する“しびれ鍋”は「花椒（ホアジャオ）」が入った特製“魅惑の痺れスパイス”を使用しており、一口食べたらビリビリと刺激的で虜になることでしょう。

“魅惑の痺れスパイス”は、花椒・唐辛子・クミン・カイエンペッパーなど沢山のスパイスを調合しております。新陳代謝を活発に促し、カラダも温まる“しびれ鍋”は、寒い冬にぴったりの逸品です。想像以上に痺れてしまった際は、冷たい飲むヨーグルト・ミルク・バニラアイスの“お口の救世主”をご用意しております。是非この機会に、「甘太郎」で“しびれ鍋”をお楽しみください。

=====【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 亀田・山岸 E-mail: sales_promotion@colowide.co.jp TEL: 045-274-5984 FAX: 045-274-5977

冬シーズンメニュー のご紹介

提供期間 : 2018年11月5日(月)より

販売店舗 : 『手作り居酒屋 甘太郎』53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: 南幸店

しびれ鍋 商品情報

※鍋は2人前より承ります。写真は2人前です。



『亜麻仁牛と胡麻豆乳の”しびれ”担々もつ鍋』 1,099円(税抜/1人前)

痺レベル ★★★★★ 辛レベル ★★★★★

口に入れた瞬間スパイシーカレー? 旨い!! と思いきや、後から痺辛! 胡麻豆乳のまろやかさと痺れスパイスが合わさり、スパイシーさも感じられます。痺辛スープの旨味をたっぷり染み込んだぷりぷりなモツはやみつきになります。

元々は・・・国産の亜麻仁牛もつを使用し、胡麻豆乳出汁を坦々風アレンジした創作系の本格もつ鍋。
【痺れスパイス抜きも有ります】『亜麻仁牛と胡麻豆乳の担々もつ鍋』999円(税抜/1人前)



『贅沢2種の牛・肉鍋”しびれ”火山』 1,199円(税抜/1人前)

痺レベル ★★★★★ 辛レベル ★★★★★

今にも噴火しそうな“火山鍋”に痺れスパイスをたっぷり加えて痺辛に。鍋が温まってくると雲のようなキュートな綿飴がみるみる溶け始め、プラスされた甘みで辛さが優しく和らぎます。辛さよりもよりビリビリ具合が半端ない!

元々は・・・牛肩肉と煮込みスジを使用した肉鍋で上に載った綿飴が甘味を引き立てる甘・旨・辛の火山鍋。
【痺れスパイス抜きも有ります】『贅沢2種の牛・肉鍋火山』1,099円(税抜/1人前)



『3種の貝の”しびれ”スンドゥブ鍋』 999円(税抜/1人前)

痺レベル ★★★★★ 辛レベル ★★★★★

貝の旨みたっぷりとしびれスパイスが合わさったスープはビリビリ痺れて辛いけど旨さがあります! 中心の生卵が固まる前に混ぜることで、まろやかさが足されておいしい痺辛さに!

元々は・・・はまぐり・あさり・はたてを使用した貝の旨出汁が自慢の本格的ビリ辛スンドゥブ鍋。
【痺れスパイス抜きも有ります】『3種の貝のスンドゥブ鍋』899円(税抜/1人前)

救済アイテム 商品情報

冷えひえ! 痺れたお口の救世主!

『飲むヨーグルト』 299円(税抜)

『ミルク』 299円(税抜)

『バニラアイス』 299円(税抜)

鍋の🍜 商品情報

『ラーメン』 299円(税抜)

『うどん』 299円(税抜)

『雑炊』 299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 亀田・山岸 E-mail: sales_promotion@colowide.co.jp TEL: 045-274-5984 FAX: 045-274-5977

冬の"手作り"おばんざい商品情報

主に冬の食材を使用し、一品一品お店で手作りしております。



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54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 高橋 尚也
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。

 **コロワイドグループ**

===== 【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 亀田・山岸 E-mail: sales_promotion@colowide.co.jp TEL: 045-274-5984 FAX: 045-274-5977