

旬な食材と一緒に食べればセーフ！？なシリーズ！ 健康志向と背徳感の矛盾を同時に味わえる シャキシャキ野菜と国産牛もつの「貝汁！もつ鍋」

2019年4月3日(水)から関東・関西・中京の「甘太郎」で期間限定販売

コロワイドグループの株式会社レインズインターナショナル／CWカンパニー（本社：神奈川県横浜市・代表取締役 高橋 尚也）が運営する『手作り居酒屋 甘太郎(あまたろう)』は、「明るく、元気で、楽しい居酒屋」を目指しています。この度、甘太郎では2019年4月3日(水)より春の食材を使用した「春の旨いもんメニュー」9商品を販売いたします。

◆ぷりっぷりの国産牛もつ使用 「貝汁！もつ鍋」 一人前999円(税抜)



亜麻仁成分由来飼料で育てられ、ホルモンらしいしっかりとした噛み応えに、口どけはなめらかで美味しい食感です。豊かな自然と亜麻仁が育んだ国産牛「亜麻仁牛」を使用。

牛の腸を油でじっくり揚げ、余分な油分が抜けて肉の旨味が凝縮された、美味でしかも栄養価も高い「油かす」もトッピング。

春が旬である低カロリーな「あさり」と一緒に食べれば、健康志向も背徳感も丸ごと味わえます。

『手作り居酒屋 甘太郎』 <http://www.amataro.jp/>

===== 【 ご取材に関するお問い合わせ 】 =====

株式会社レインズインターナショナル／CWカンパニー (<https://www.cw-company.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・来栖 E-mail : sales_promotion@colowide.co.jp TEL : 045-274-5984 FAX : 045-274-5977

【販売商品のご紹介】

期間：2019年4月3日(水)～2019年6月頃予定／販売店舗：関東・関西・中京の「甘太郎」46店舗



◆よくばり5種 1,800円(税抜)

ハーフ量で欲張り＆お得に！



◆おっ得!!酒つま3種 1,400円(税抜)



◆～秘伝の同時焼き!～

もろ味噌マヨネーズの炙りカルパッチョ 799円(税抜)

たっぷりの新玉ねぎは血液をサラサラにするかも!!



◆たけのこ肉味噌チーズ焼き 699円(税抜)

たけのこには豊富な食物繊維あり!!



◆山盛り春菊 ハイカロサラダ

～たっぷりのグラナパダーノチーズ～ 699円(税抜)

美意識向上には山盛りのβカロテンが役立つ!

※ハイカロ=ハイカロテンの略



◆煮込み牛すじチーとん鉄板焼き 699円(税抜)

キャベツ効果で胃腸に優しい!



◆あさりクリームコロッケ (4個) 699円(税抜)

あさりの栄養価は侮り難し!

『手作り居酒屋 甘太郎』 <http://www.amataro.jp/>

※写真はイメージです

===== 【 ご取材に関するお問い合わせ 】 =====

株式会社レインズインターナショナル／CWカンパニー (<https://www.cw-company.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・来栖 E-mail: sales_promotion@colowide.co.jp TEL: 045-274-5984 FAX: 045-274-5977



◆石焼ラード飯！あさりバージョン 699円(税抜)

あさりの栄養価は侮り難し！



◆めで鯛！！大きないちごパフェ 1,099円(税抜)

いちごの酸味がアクセント！



◆からだすこやか茶W 399円(税抜)

最後の砦！！脂肪にも糖にもWではたらく

【4/15（月）から販売予定】



【Jack's Creek】

“WORLD STEAK CHALLENGE”で2年連続優勝した「世界最高の牛肉生産者」と高く評価されている高品質な牛肉の生産に特化した豪州のブランドです。

◆春の野菜とビーフカットスタミナステーキ 1,399円(税抜)

AU産Jack's Creekの厳選牛使用

『手作り居酒屋 甘太郎』 <http://www.amataro.jp/>

※写真はイメージです

※日本食品標準成分表（七訂）引用

株式会社レインズインターナショナル／CWカンパニー (<https://www.cw-company.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・来栖 E-mail : sales_promotion@colowide.co.jp TEL : 045-274-5984 FAX : 045-274-5977

ブランド情報

業態名 手作り居酒屋 甘太郎

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49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/>

逗子の小さな炉端焼き屋から始まり、創業以来、お客様により美味しく、安心安全を第一に料理をご提供する事を心がけてきました。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、お客様に少しでもご満足いただけるよう、これからも手作り居酒屋 甘太郎はその「心」を守り続けていきます。幹事さんには嬉しい、ボリューム満点の焼肉コース、しゃぶしゃぶコースもご用意し、お酒も飲みたいけど、お腹いっぱい食べたい！という皆様のご要望にお応えいたします。広くゆったりとした店内は、大人数でも安心して訪れることができます。カラオケ付個室が付いている店舗もあるので、お仲間同士でおおいに盛り上げられること間違いなしです。気軽に入れる身近な居酒屋、甘太郎で美味しい料理とお酒とともに、楽しい一時をお過ごしください。

【グランドメニュー】※一部のご紹介



7種類のタレで楽しむ、甘太郎の焼肉食べ放題メニュー (関東のみ)

●7種類のタレ

レモスコ

「さっぱり辛い」がクセになる、瀬戸内レモンを使ったレモンのタバスコ。

レモンポン酢

瀬戸内で育った広島産レモンと瀬戸内海の海人の藻塩を使ったこだわりのポン酢でさっぱりと。

ペッパーソース

にんにく風味のブラックペッパーソースで刺激的に。

山わさび醤油ソース

甘辛い醤油だれに山わさびのさっぱり感をプラス。

チョレギ塩だれ

旨みたっぷりの定番の塩だれ。

焼肉だれ

定番にして最強のオリジナル特製だれ。

ヤンニョム

韓国風のピリッと甘辛な味噌だれ。



甘太郎のごちそうポンドビフテキ

甘太郎のごちそうポンドビフテキめっちゃデカ!

約1ポンド(約450g)のお肉! ビール片手に豪快に!

●がっつり満足!3~4人前「甘太郎のごちそうポンドビフテキ」

約450g (1ポンド) 1,999円(税抜)

●おいしく堪能!1~2人前「甘太郎のごちそうビフテキ」

約150g 999円(税抜)