

リピート必至！？  
甘太郎 横浜西口本店に新名物の「ぶたから」が登場！  
8月11日(火)～グランドメニューリニューアル

コロナイドグループの株式会社レイ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）は、運営する「手作り居酒屋 甘太郎」横浜西口本店にて、8月11日より「必喰・名物ぶたから」を販売いたします。

■新メニュー「必喰・名物ぶたから」



必喰・名物ぶたから 690円(税込)

新名物として甘太郎がお勧めする「ぶたから」は、豚肉本来の旨み、食べやすい食感、満足感の全てのバランスを考えて試行錯誤を繰り返したこだわりの自信作。

たくさん食べていただけるよう、カリっとした軽い食感が特長で、豚肉の旨みや揚げ物としての満足感も味わっていただけます。

また、お酒にもご飯にも合うピリッと辛いニンニクしょうゆベースのタレは、「ぶたから」にマッチして何度も食べたくなる美味しさ。そのまま食べるもよし、マヨネーズをつけたりキャベツと一緒に食べたりと味変をするもよし、さまざまな食べ方でお楽しみいただけます。

絶対に食べて欲しい逸品、「必喰・ぶたから」をぜひご賞味ください。

## ■ 自分好みのオリジナルのお酒を卓上で作れる「オリハイ」



リニューアルしたメニューの中で最も大きく変わったのがドリンクメニューのひとつ「オリハイ」。「オリハイ」はフレーバー各種を混ぜて自分好みのオリジナルのお酒が作れるのが特長です。「サワー」「水割り酎」「バイボール」各399円(税込)から1つ選び、卓上のお好みフレーバー（レモン果汁、カルピス、ラムネ、ウーロン茶粉、抹茶粉など）や別売りの「壺漬け蜂蜜レモン」290円(税込)などを組み合わせれば、お好みの味付けのお酒を作ることができます。

## ■ グランドメニュー紹介

居酒屋甘太郎は、誰もが好きな“定番”料理に“手作り感”と“ひと工夫”を加えて、より美味しくお召し上がりいただける料理を多数ご用意しています。

この度、リニューアルしたグランドメニューの中でもおすすめ商品の一部をご紹介します。



「甘太郎」創業当時の伝統と歴史の味そのままに再現した「甘太郎食堂 創業餃子」490円(税込)



厚切りでお召し上がりいただける刺身盛り合わせ 大 1,990円(税込) / 小 1,190円(税込)  
※写真は「刺身盛り合わせ 大」です。

## ■ 販売店舗

提供期間：2020年8月11日(火)～

販売店舗：「手作り居酒屋 甘太郎」横浜西口本店

## ■感染拡大予防策

甘太郎では、お客様ならびに従業員、そのご家族の安全・安心を最優先し、感染予防の為に様々な取り組みを行っています。



### <スタッフの実施内容>

- ・マスクの着用徹底
- ・出勤前の検温の実施
- ・定期的な手洗い、うがい、手指の除菌の実施

### <店舗での実施内容>

- ・ご利用ごとのテーブル等のアルコール清掃の実施
- ・お隣のお客様と極力離してご案内
- ・極力広い個室をご案内
- ・アルコール消毒液の設置
- ・定期的な換気

### <お客様にお願いしている内容>

- ・ご来店時のアルコール消毒のお願い
- ・ご来店時の検温のお願い

## ■業態情報

業態名 : 手作り居酒屋甘太郎 (1977年 神奈川県の下子で1号店OPEN)

業態説明 : 1977年、下子の小さな炉端焼き屋から始まったコロナ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26店舗(神奈川・東京・大阪・千葉・静岡・兵庫・北海道)

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

## ■企業概要

株式会社レイズインターナショナル/CWカンパニー

代表者: 代表取締役 高橋 尚也

本社: 〒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: 1987年6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

## ===== 【お問い合わせ】 =====

株式会社レイ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 河野 E-mail: [sales\\_promotion@colowide.co.jp](mailto:sales_promotion@colowide.co.jp)

TEL : 045-274-5984 携帯 : 080-1571-5058