

2020年10月7日

～「カルビ大将」・「味のがんこ炎」～  
食欲の秋！旨味をこってり楽しめる！  
“こってり&熟成フェア” スタート  
-2020年10月7日（水）より-

コロワイドグループの株式会社アトム（本社：愛知県名古屋市、代表取締役社長：山角豪）は「カルビ大将」・「味のがんこ炎」各店舗にて

2020年10月7日（水）より“こってり&熟成フェア”を開始いたします。

旨味が凝縮された熟成肉2種「雪室熟成牛厚切りカルビ」・「氷温熟成黒豚厚切りカルビ」とこってりアラカルトとして旨味たっぷりのサイドメニュー3品をご用意しました。

10月1日（木）より「Go To Eat」キャンペーンが始まり、ご家族・ご友人とコロナ対策をしっかりと行った中でも外食を楽しみたい！そういう思いを持っている方にはやはり焼肉がオススメ。焼肉業態は無煙ロースターにより一般的な飲食店より換気に優れていることに加え、「カルビ大将」・「味のがんこ炎」では個室のお席も多いことから、ご家族連れなどにも大変ご好評を頂いております。

尚、「カルビ大将」・「味のがんこ炎」ではYahoo!ココ経由でオンライン予約をすると、Go To Eatのポイント付与対象となります。都道府県ごとのプレミアム付き食事券へも順次対応予定です。

こだわりの焼肉と「Go To Eat」で、オトクに焼肉を楽しみましょう!!

※当社調査によると一般的な飲食店の約6倍の換気力で、約3分45秒ごとに客席全体の空気が入れ替わります。

**雪室熟成牛厚切りカルビ**  
肉質が柔らかく旨味が凝縮された味わいの厚切り熟成牛。  
680円(税別)

**氷温熟成黒豚厚切りカルビ**  
氷温熟成によって黒豚の甘く柔らかい脂の旨味を引き出しています。  
530円(税別)

**おすすめの食べ方**  
熟成肉専用たれ  
おふれる旨味  
テースルの「熟成肉専用たれ」をお使いください。

**こってりアラカルト**  
AJILLO 熟成肉と野菜のアヒージョ 430円(税別)  
網の上にホイルを置いてグツグツ火を通します。バケツは網の上で5秒ほど焼いてからオイルに浸すのがオススメです。

**濃厚魚介醤油ラーメン**  
430円(税別)  
魚介の濃厚スープに極太麺がこごちよく絡みます。残ったスープにはご飯を入れると二度楽しめます!

**RISOTTO 焼肉屋の石焼チーズリゾット**  
680円(税別)  
しっかりかき混ぜてこってりに仕上げます。チーズの香り豊かな風味がふわっとひろがる焼肉屋のチーズリゾット!

**こってり&熟成フェア**  
BEEF PORK  
本格焼肉  
カルビ大将  
コロワイドグループ  
株式会社アトム

**おすすめの食べ方**  
チーズフォンデュ  
とろろり  
100円(税別)

## < 「カルビ大将」・「味のがんこ炎」こってり&熟成フェア 概要 >

■実施日：2020年10月7日（水）～期間限定

■実施店舗：「カルビ大将」・「味のがんこ炎」各店舗  
※カルビ大将高山店では実施いたしません。

■商品：

- ・雪室熟成牛厚切りカルビ 680円（税別）
- ・氷温熟成黒豚厚切りカルビ 530円（税別）
- ・熟成肉と野菜のアヒージョ 430円（税別）
- ・濃厚魚介醤油ラーメン 430円（税別）
- ・焼肉屋の石焼チーズリゾット 680円（税別）  
（おすすめの食べ方トッピング）
- ・チーズフォンデュ 100円（税別）

★テーブルには「熟成肉専用たれ」もあります。

※上記商品は「満足食べ放題コース」以外の食べ放題コースでは、価格内でお召し上がりいただけます。（チーズフォンデュは「満足コースでもOK」）



### 【カルビ大将】

いつも賑やかなカルビ大将のコンセプトは、「大切な仲間と食べて飲んで、みんなで楽しめるコミュニケーションの場」を基本としており、カルビ、ロース、ホルモン、石焼ビビンバ、冷麺などの人気のメニューをリーズナブルに提供しています。

現在、北海道・東北・北関東・甲信・北陸・東海に42店舗運営。

### 【味のがんこ炎】

「がんこ炎」の頑固は、「こだわること」の頑固です。

素材へのこだわり、美味しく食べていただく事へのこだわり。そして、自家製タレのおいしさへのこだわりなど、頑固にこだわっております。

旨いののに安い、こだわりの焼肉屋として、あらゆる客層から愛され続けております。

現在、東海三県に21店舗運営。

～本件に関するお客さまからのお問い合わせ先～  
株式会社アトム 企画広報室 担当：河瀬  
TEL：045-224-7394 FAX：045-224-7391