

～「カルビ大将」・「味のがんこ炎」～

牛も豚もギュウっと熟成！“熟成肉&こってりフェア” スタート  
-2021年10月5日（火）より-

コロワイドグループの株式会社アトム（本社：神奈川県横浜市、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2021年10月5日（火）より“熟成肉&こってりフェア”を開始いたします。

冬に降る雪で冷やす天然の冷蔵庫でストレスなくゆっくり熟成させた「雪室熟成」の厚切り牛カルビと、「寒ざらし」と同じ原理で肉の旨味・甘味を増した「氷温®熟成」の厚切り豚カルビは、テーブルにセットしてある「熟成肉専用たれ」にぴったりの味わいです。

その他がっつり、こってり味が好きな方には、「熟成肉と野菜のアヒージョ」や「石焼チーズリゾット」など、バラエティに富んだアラカルトメニューもご用意。

外食がしやすくなった食欲の秋、ご家族やいつもの仲間で、旨味たっぷりのお肉やおつまみで久しぶりの外食を楽しんではいかがでしょうか？

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。

一緒に、“熟成肉&こってりフェア”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。

Beef

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(税込748円)

おすすめの食べ方  
テーブルの「熟成肉専用たれ」をお使いください。  
熟成肉に合う熟成肉専用たれ  
あふれる旨味

こってり  
A・LA・CARTE  
アラカルト

熟成肉と野菜のアヒージョ  
430円(税込473円)

濃厚魚介醤油味ラーメン  
430円(税込473円)

石焼チーズリゾット  
キムチ付  
680円(税込748円)

チーズボール  
480円(税込528円)

バター醤油  
ポテト  
380円(税込418円)

ヤンニョムチキン  
チーズソバ  
380円(税込418円)

おさつスティック  
～チーズムース添え～  
180円(税込198円)

KAIRI BASHO  
熟成肉&こってりフェア

Pork

「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。  
580円(税込638円)

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

ATOM

JAPAN HYOGON ASSOCIATION

## < 「カルビ大将」・「味のがんこ炎」 熟成肉&こってりフェア 概要 >

■実施日 : 2021年10月5日(火)～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(税込748円) |
| ・「氷温®熟成」黒豚厚切りカルビ     | 580円(税込638円) |
| ・熟成肉と野菜のアヒージョ(バケット付) | 430円(税込473円) |
| ・濃厚魚介醤油味ラーメン         | 430円(税込473円) |
| ・石焼チーズリゾット(キムチ付)     | 680円(税込748円) |
| ・チーズボール              | 480円(税込528円) |
| ・ヤンニョムチキンチーズソース      | 380円(税込418円) |
| ・バター醤油ポテト            | 380円(税込418円) |
| ・おさつスティック~チーズムース添え~  | 180円(税込198円) |

※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。



### <カルビ大将・味のがんこ炎 食べ放題コース>

- |         |                  |        |                  |
|---------|------------------|--------|------------------|
| ●60品以上  | 満足コース            | 大人お一人様 | 2,680円(税込2,948円) |
| ●100品以上 | 大将コース<br>がんこ炎コース | 大人お一人様 | 2,980円(税込3,278円) |
| ●120品以上 | 至福コース            | 大人お一人様 | 3,980円(税込4,378円) |

## ■アトムグループが行っている感染症予防対策

# 新型コロナウイルス感染防止対策実施中

The infographic consists of eight panels, each with an icon and text describing a specific measure:

- 調理器具・食器類の消毒**: Disinfection of kitchenware and tableware.
- 体調不良者は勤務させません。**: Do not employ staff who are unwell.
- 感染防止**: Front vinyl sheet installation (フロントビニールシート設置).
- 入り口に消毒液を設置**: Disinfectant installation at the entrance.
- 客席の清掃時消毒**: Disinfection during customer seating cleaning.
- 施設内**: Regular disinfection implementation (定期的に消毒実施).
- 従業員のマスク着用**: Mask wearing by staff (こまめな手洗い).
- フロント会計時**: Thoroughness of cash register and tray disinfection (キャッシュトレイでの受渡の徹底).
- 定期的到店内換気**: Regular indoor air exchange.

お客様へ安心・安全にご利用頂くために新型コロナウイルス感染予防対策を実施しております。

コロナイドグループ  
株式会社アトム

### 【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41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