

2022年9月16日

～「カルビ大将」・「味のがんこ炎」～  
肉は厚切が美味しい！“厚切（あつぎり）フェア” スタート  
-2022年9月16日（金）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2022年9月16日（金）より“厚切フェア”を開始いたします。

肉質が柔らかくうまみが凝縮されてた「厚切!牛カルビ」と豚の甘く柔らかい脂の旨味溢れる「厚切!豚カルビ」。更に至福コース以上の食べ放題コースでは希少部位の赤身肉を贅沢に厚切りした「肉厚みすじステーキ」も楽しめます。全て表面に焼き色がついたらハサミでカットして食べる豪快なラインナップ。色々なお肉食べ比べなど“厚切”体験はいかがでしょう？

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。ご家族やいつもの仲間で、旨味たっぷりのお肉で外食を楽しんではいかがでしょう？一緒に“厚切肉フェア”を楽しみましょう!!

**肉は厚切が美味しい!**

甘く柔らかい豚の脂の旨味あふれる。  
あつぎりふた  
**厚切!豚カルビ**  
厳選コースから食べられます

あなたほどの厚切?  
あつぎりぎゅう  
**厚切!牛カルビ**  
厳選コースから食べられます

肉質が柔らかく旨味が凝縮された味わい。

**至福コースなら**  
希少部位の赤身肉を贅沢に厚切り。  
両面焼いてからハサミでカット。赤身肉の肉汁が食欲を掻き立てます。

**「肉厚みすじステーキ」も食べられます!**

至福コースから食べられます

Beef

※写真は2人前です。 ※写真は2人前です。 ※写真は2人前です。 ※写真は2人前です。

## < 「カルビ大将」・「味のがんこ炎」厚切肉フェア 概要 >

- 実施日 : 2022年9月16日(金) ~ 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 :

- ・肉厚みすじステーキ 890円(税込979円)
- ・厚切!牛カルビ 690円(税込759円)
- ・厚切!豚カルビ 590円(税込649円)

※「至福食べ放題コース」にて上記3品、価格内でお召し上がり頂けます。

※「厳選食べ放題コース」では「厚切!牛カルビ」、「厚切!豚カルビ」がお召し上がり頂けます。



### ・肉厚みすじステーキ

希少部位の赤身肉を贅沢に厚切り！  
赤身肉の肉汁が食欲をかき立てます。



### ・厚切!牛カルビ

肉質が柔らかいのが特徴。  
旨味が凝縮された味わいです。



### ・厚切!豚カルビ

甘く柔らかい！  
豚の脂の旨味を存分に味わって下さい。

### <カルビ大将・味のがんこ炎 食べ放題コース>

- 120品以上 至福コース 大人お一人様 3,980円(税込4,378円)
- 100品以上 厳選コース 大人お一人様 3,280円(税込3,608円)
- 60品以上 満足コース 大人お一人様 2,780円(税込3,058円)



## ■アトムグループが行っている感染症予防対策



### 【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20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