

～『手作り居酒屋 甘太郎』～
今秋は牛肉を食べて元気に！

『牛活（ぎゅうかつ）フェア』開催！

関東・関西：2013年8月20日（火）～
中京：2013年8月23日（金）～
北海道：2013年8月26日（月）～

株式会社コロワイドのグループ会社である株式会社コロワイド東日本（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：小柳直之）は、「手作り居酒屋 甘太郎」にて関東・関西では2013年8月20日（火）、中京では8月23日（金）、北海道では8月26日（月）より、“牛活（ぎゅうかつ）フェア”を開催いたします。

本フェアでは「牛肉を食べて元気に！」をテーマに、牛肉を使用した料理を取り揃えました。

牛肉は「動物性たんぱく質」が多く、体内で作ることの出来ない「必須アミノ酸」をバランスよく含んでいるといわれております。また、ビタミンB群も豊富なため、美容・健康に気をつけている方にもおすすめの食材です。

<「手作り居酒屋 甘太郎」“牛活（ぎゅうかつ）フェア”概要>

- 実施業態：『手作り居酒屋 甘太郎』 全店舗
- 開始日：
 <関東・関西> 2013年8月20日（火）～
 <中京> 2013年8月23日（金）～
 <北海道> 2013年8月26日（月）～

■メニュー 一例：

- 【でっかい牛タンのねぎ塩焼き】 838円
- 【厚切りカルビステーキ】 733円
- 【具材たっぷりきのこのビーフシチュー】 838円
- 【牛ホルモンと茄子のピリ辛炒め】 628円
- 【牛すじ煮込み】 523円

※全て税込表記となります。
※一部店舗では価格が異なりますのでご了承ください。

<手作り居酒屋 甘太郎のこだわり>

1977年、逗子に手作り居酒屋 甘太郎第一号店がオープン。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。厳選素材の手作り料理、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。

～本件に関するお客さまからのお問い合わせ先～

株式会社コロワイド東日本 広報担当：稲葉・瀧川
TEL：045-274-5984 FAX：045-274-5977