

巻き巻き野菜とつけだれで“巻き肉”！  
創作焼肉やつけだれのバリエーション拡充で  
焼肉をもっと美味しく！楽しく！

2026年4月22日（水）よりカルビ大将・がんこ亭にて新食べ放題メニューがスタート

コロナ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：植田剛史）が展開するカルビ大将とがんこ亭では、2026年4月22日（水）より食べ放題メニューをリニューアルいたします。



【POINT】

- 名物商品「大判大将カルビステーキ」の味変！
- リピーターの多い「とろタン塩（ポーク）」のバリエーションを強化！
- 鶏ももメニューの拡充！
- 巻き巻き野菜とつけだれで“巻き肉”！

カルビ大将では、2026年3月に「壺漬けグルメ祭」を実施し、焼きたてのお肉をたっぷりの野菜で巻いて楽しむ“巻き肉スタイル”を提案いたしました。期間中、実際にご利用いただいたお客様からは「たっぷりの野菜で巻いて食べると罪悪感がなくなる」「野菜の食感とお肉の脂が相性抜群」といったお喜びの声を多くいただきました。こうした反響を受け、食べ放題でありながら“自分好みに楽しめる焼肉体験”をご提供できるよう、今回食べ放題メニューをリニューアルいたします。

名物「大判大将カルビステーキ」の味変をはじめとする14種の創作焼肉に加え、巻き野菜や多彩なつけだれをご用意しております。「大判大将カルビステーキ」は、大判サイズを活かし、まるで屋外でBBQを楽しんでいるかのような気分を味わえるたれでご提供。「とろタン塩（ポーク）」は、お肉本来の旨みを引き立てる味付けに仕上げました。また、鶏肉メニューは定番から変わり種まで、新感覚なたれを取り入れ、バリエーションを強化しております。つけだれには、柚子の香りが爽やかな「ゆず味噌マヨネーズ」や、生たまねぎとおろしにんにく、醤油、酢のみで仕上げた「宮のたれ」など、焼肉の楽しみ方を広げるラインアップを揃えました。お好みの焼肉と野菜、つけだれを合わせることで、最後まで飽きることなくお楽しみいただけます。ぜひお近くのカルビ大将・がんこ亭にて、新しくなった食べ放題をご体験ください。

## 名物商品「大判大将カルビステーキ」の味変

名物の「大判大将カルビステーキ」は、厚切りでジューシーなお肉の旨みが楽しめるとお客様からも支持が強いメニューです。今回は、そんな「大判大将カルビステーキ」と相性が良いたれを5種類ご用意いたしました。

※画像は全て1人前です



●大判大将カルビステーキ  
(BBQ)

トマトベースのソースに隠し味の醤油を効かせ、燻し香が広がる甘辛い味わいです。



●大判大将カルビステーキ  
(ケバブ)

にんにくとスパイスが香り、レモンの酸味が効いたスパイシーな刺激が特徴です。



●大判大将カルビステーキ  
(塩レモン)

レモンの皮を加え爽やかな味わいに仕上げました。



●大判大将カルビステーキ  
(醤油ダレ)

自家製のもみだれを使用し、お肉の旨みを引き立てました。



●大判大将カルビステーキ  
(味噌ダレ)

自家製のこだわりだれを使用し、ごはんが進む味わいが特徴です。

## リピーターの多い「とろタン塩（ポーク）」のバリエーションを強化

子どもから大人まで愛される「とろタン塩（ポーク）」。今回は、旨みたっぷりのタンの味わいを引き立たせるたれを定番商品と合わせて、5種類ご用意いたしました。

※画像は全て1人前です



●山椒とろタン（ポーク）

醤油のコクに山椒の爽やかな香りが広がる、すっきりとした味わいです。



●とろタンスパイシー（ポーク）

粗挽きのブラックペッパーのピリッとした刺激がアクセント。



●とろタン塩にんにく（ポーク）

たっぷりのおろしにんにくを加えた、スタミナ満点の塩だれソースが相性抜群。



●旨辛とろタン（ポーク）

ピリッと辛い唐辛子に、出汁と味噌の旨みが効いた味わいです。



●青じそとろタン（ポーク）

魚介出汁の旨みに、生姜と大葉の爽やかな香りが引き立ちます。

## 鶏ももメニューの拡充

ワインと相性が良いバジルソースや、スモーキーなタンドリーチキンなど新感覚な味付けを定番商品と合わせて4種類ご用意いたしました。

※画像は全て1人前です



●バジルチキン

にんにくとチーズ、バジルが香る、コクのあるイタリアンソースを合わせました。



●タンドリー風チキン

スパイス香る、まるやかでコクのあるエスニックソースを合わせました。



●塩にんにく鶏もも

たっぷりのおろしにんにくを加えた、スタミナ満点の塩だれソースが相性抜群。



●旨辛鶏もも

ピリッと辛い唐辛子に、出汁と味噌の旨みが効いた味わいです。

## 巻き巻き野菜とつけだれで“巻き肉”

サニーレタスや白菜、人参、パプリカ、大根、キュウリを巻きやすい形にカットしてご用意いたしました。つけだれも合わせて、自分流の“巻き肉”をお楽しみください。

※画像は全て1人前です



●手巻き焼肉用彩り野菜

お好みのお肉やつけだれを巻いて召し上がりください。



●ゆず味噌マヨネーズ

西京味噌のコクと柚子の香り、マヨネーズのまるやかさが感じられます。



●ハニーマスタードソース

蜂蜜の優しい甘みと粒マスタードのアクセントが楽しめます。



●ニラ辛ジャン

豆板醤のコクに、ニラの甘みと唐辛子の辛さが効いた旨辛ソース。



●宮のたれ

東北・北関東で親しまれている、ステーキ宮の名物「宮のたれ」は醤油ベースのさっぱりとした味わいが特徴。

## 【東北、関東、北陸店舗の食べ放題メニュー】

- よくばりコース 50品以上 : 2,980円 (税込3,278円)
- 大将スペシャルコース 140品以上 : 3,980円 (税込4,378円)
- 特選プレミアムコース 150品以上 : 4,980円 (税込5,478円)

## 【愛知、岐阜、三重の食べ放題メニュー】

- カジュアルコース 国産牛入り! 45品以上 : 1,980円 (税込2,178円)
- よくばりコース 国産牛入り! 70品以上 : 2,980円 (税込3,278円)
- 大将スペシャルコース 140品以上 : 3,980円 (税込4,378円)
- 特選プレミアムコース 150品以上 : 4,980円 (税込5,478円)

特選プレミアムコースは、追加980円(税込1,078円)で黒毛和牛と上牛タン塩(厚切り)、上カルビの食べ放題が付けられます。

## 【会社概要】

社名 : 株式会社アトム  
本社所在地 : 〒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12F  
事業内容 : 東北・北関東・東海・北陸地区における直営・FC飲食チェーンの経営  
設立 : 1972年1月(2009年3月26日 株式会社ジクト吸収合併)  
資本金 : 100百万円  
ホームページ : <https://www.atom-corp.co.jp/>

社名 : 株式会社コロワイド(英文名称: COLOWIDE CO., LTD.)  
本社所在地 : 〒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12F  
事業内容 : 1.飲食店の経営 2.各種食料品の仕入販売及び加工販売  
設立 : 1963年4月  
資本金 : 438億14百万円  
店舗数 : 2,602店舗・524拠点(2025年6月末時点)  
ホームページ : <https://www.colowide.co.jp/>

コロワイドグループは、「すべては、お客様と社員のために」を企業理念に、全国で多様な外食ブランドを展開する“食”の総合プロデュース企業です。居酒屋をはじめ、レストランやデザート、給食事業、食品製造・流通まで幅広く手がけ、グループ一体となっておいしさと安心をお届けしています。

これからも「食への情熱」を原動力に、一人でも多くのお客様に「楽しかった、美味しかった」と感じていただける体験価値の創出に努めてまいります。