

2022年4月26日

～「カルビ大将」・「味のがんこ炎」～  
牛も豚もギュウっと熟成！“熟成肉フェア”スタート  
-2022年4月26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2022年4月26日（火）より“熟成肉フェア”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」と相性バツグンです。

その他がっつり、こってり味が好きな方には、「ごろっとお肉と野菜のアヒージョ」やお好きなお肉でアレンジトッピングが楽しめる「石焼ガーリックライス」など、バラエティに富んだアラカルトメニューもご用意。

少し外食がしやすくなったゴールデンウィークに向けて、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。

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

# 熟成肉フェア

食べ放題の  
**2,980円**  
(税込3,278円)  
以上のコース  
食べられる  
プレミアムコース、お肉コース、  
大将コースが対象

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

氷温®熟成黒豚厚切りカルビ

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

## A-LA-CARTE

アラカルト

- チーズボール
- バター醤油ポテト
- ごろっとお肉と野菜のアヒージョ
- 和風だしのレモン冷麺
- 石焼ガーリックライス

JAPAN HYONIN ASSOCIATION



## < 「カルビ大将」・「味のがんこ炎」 熟成肉フェア 概要 >

■実施日 : 2022年4月26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) |
| ・ごろっとお肉と野菜のアヒーショ (バケット付) | 430円 (税込473円) |
| ・石焼ガーリックライス              | 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) |
| ・和風だしのレモン冷麺              | 580円 (税込638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



### 【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