

～「味のがんこ炎」～
自慢のスタッフが考案した
『おすすめメニュー』スタート！
2020年1月20日（月）～3月中旬

コロナイドグループの株式会社アトム（本社：愛知県名古屋市、代表取締役社長：石川恵輔）は、2020年1月20日（月）から3月中旬まで各店舗自慢のスタッフが考案した「おすすめメニュー」を販売致します。

「味のがんこ炎」で働くスタッフが、お客様におすすめしたいメニューを考案し、スタッフ自らがおすすめ商品として期間限定で販売することとなりました。通常は商品開発部中心でメニュー開発を行うところ、若手店長を中心に、自分達でもメニューを考えよう！という意見が上がり、新メニュー案を募ったところオススメできる商品が多く揃ったため、メニュー化に至りました。

今注目の「たれ焼肉みすじ焼」や、既存メニュー「カルビラーメン」に入れて「シビ辛麻婆麺」として楽しむことができる「あつあつ麻婆鍋」や、焼肉店では珍しい「あっさりスープの水餃子」など全5品が登場。

スタッフが考案した思い入れのある自慢のメニューをお客様にお楽しみいただき、今後も多くのお客様にご利用いただく機会の増加を目指して参ります。

味の**がんこ炎**
焼肉家 GANKO-EN

自慢のスタッフが考案したおすすめメニュー

シビ辛の麻婆です。そのまま食べてもよし、カルビラーメンに入れてシビ辛麻婆麺もできちゃいます。

あつあつ麻婆鍋 単品価格480円(税抜)

たれ焼肉みすじ焼 単品価格480円(税抜)

今、注目のたれ焼肉。赤身にも合うしっかりとした味です。

あつあつスープの水餃子 単品価格380円(税抜)

モチモチの皮の餃子に、あっさりスープほっこりします。

じゃがバターホイル焼き 単品価格380円(税抜)

北海道産じゃがいもを使用。網の上でホクホクに仕上げてください。

小海老のチーズグラタン 単品価格380円(税抜)

グラタン好きの皆さんに食べて欲しかったのでミニサイズにしました。

高橋店 藤井店長

高橋店 竹内社員

伊豆店 小野寺店長

植田店 藤井店長

冠コロナイドグループ株式会社アトム

※写真はイメージです。

2020年1月20日

『自慢のスタッフが考案したおすすめメニュー』詳細

■販売日 : 2020年1月20日(月)～3月中旬

■販売店舗: 「味のがんこ炎」各店

■商品概要: ※単品価格 ※価格は全て税抜

- ・【本地ヶ原店 高橋店長考案】 たれ焼肉みすじ焼 480円
- ・【江南店 園田店長考案】 あつあつ麻婆鍋 480円
- ・【高横須賀店 竹内店長考案】 小海老のチーズグラタン 380円
- ・【イオン熱田店 小野寺店長考案】 北海道産じゃがバターホイル焼き 380円
- ・【植田店 藤井店長考案】 あっさりスープの水餃子 380円

<がんこ炎とは>

「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。