

報道関係各位

話題のハンバーグ専門店『ハンバーグ大魔王』
～ ハンバーグ増量、牛肉100%～
価格据え置き 9/14（火）より！！

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：五十嵐茂樹）は、9/14（火）より『ハンバーグ大魔王』全店のハンバーグを豚と牛の合挽き肉から、牛肉100%へ変更いたします。ボリュームもハンバーグ1枚130グラムから約5%増量し、価格据え置きのまま販売いたします。

●素材変更理由

当業態の客層は、郊外型中心の立地から3世代と幅広い年代層に親しまれております。その中で年配者層からは昔ながらの牛肉100%の要望が多く寄せられたこともあり、より市場（嗜好）に合せた素材へ変更いたしました。若い世代層へは5%増量をすることで更に満足感を充実させております。

※都合により導入時期が一部異なる場合は、予めご容赦ください。

●メニュー紹介

メニューはハンバーグは約30品目。価格はハンバーグステーキが390円～。ハンバーグはお好みに合わせてハンバーグ枚数1～4枚、ソース2種類、トッピング6種類とバリエーションも豊富。

●展開店舗

東浦和店川口店三芳店（埼玉）、千葉加曽利店、市川鬼高店（千葉）、アクアシティお台場店（東京）、藤沢南口本通り店、藤沢柄沢店、戸塚下倉田店、湘南台店、鎌倉深沢店、愛甲石田店（神奈川）、イオンモール東浦和店（愛知）、イオン各務原店（岐阜）

東京1店舗、神奈川6店舗、千葉2店舗、埼玉3店舗、愛知1店舗、岐阜1店舗
＜メニュー例＞

合計14店舗



牛肉100%ハンバーグ



お得なパーティーメニュー

『ハンバーグ大魔王』は、人気アニメ「ハクション大魔王」をイメージキャラクターに起用したハンバーグ専門店です。お肉は牛肉を100%使用し、肉の食感が楽しめる肉厚でジューシーなハンバーグです。レギュラーサイズのハンバーグを食べたい量だけ追加でき、レギュラー2枚の「ダブル」、3枚の「トリプル」、そして4枚の「大魔王」まで4段階のボリュームをお選びいただけます。ソースは厳選されたこだわりの「デミグラス」・「和風オニオン」の2種類とトッピングを豊富にご用意しており、あなた好みのハンバーグを作ることができます。

＜企業情報＞

- 会社名：株式会社コロワイド東日本
- 代表者：代表取締役社長 五十嵐茂樹
- 本社：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32F
- 事業内容：居酒屋、日本料理およびイタリア料理を中心とした直営飲食店チェーン
- 設立：2004年10月
- 資本金：10百万円
- URL：<http://www.colowide.co.jp/>

～本件に関するお客さまからのお問い合わせ先～
コロワイドグループ 広報室 担当：熊谷・高木
TEL：045-274-5984 FAX：045-274-5977

～本件に関する報道関係者さまからのお問い合わせ先～
コロワイドPR事務局（プラチナム内） 担当：中村・櫻井・牧野
TEL：03-5572-6073 FAX：03-5572-6075