

いろはにほへと  
「辛味噌・塩にんにくの**新味タレ焼きとろホルモン**  
& 生搾り果汁たっぷり**Wレモンサワー**  
・爽やかな**ジンライムソーダ**登場！！」  
2023年4月5日（水）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）は居酒屋「いろはにほへと」の全店舗で、2023年4月5日（水）より「新味登場 タレ焼きとろホルモン&新ドリンク」を提供致します。

いろはにほへとの「4大名物」の1つ「タレ焼きとろホルモン」。別名「大トロホルモン」と呼ばれる希少部位を使った人気商品、タレを2倍にして更に美味しくし「辛味噌タレ・塩にんにくタレ」の新味が登場！

また、名物料理「やみつぎ鶏」と「とろホルモン」にピッタリな2種のドリンク「生搾りWレモンサワー」「ジンライムソーダ」が登場！是非ご賞味ください。

※（株）アトムが運営する「いろはにほへと」店舗が対象となります。

**4大名物 新味登場!!**  
タレ2倍でさらに美味しくなりました!!  
別名**大トロホルモン!**  
豚の小腸からわずしか取れない絶品部位。旨味とアツアツとした食感を是非お試しください。

タレ焼きとろホルモン 専用ご飯  
めし 各 248円【税込272円】

**タレ焼きとろホルモン**  
各 598円【税込657円】

やみつぎ鶏 もも・むね 各 648円【税込712円】

やみつぎ鶏に合う**生搾りWレモンサワー**  
飲み放題対象 498円【税込547円】

搾った果汁がそのままジュッキに

レモンサワーと搾り果汁でWの味わい

**もう飲んだ?**  
とろホルモン専用**ジンライムソーダ**  
飲み放題対象 498円【税込547円】

さらさらの爽やかな喉りとモルトのふくよかさがホルモンとマツタビします

タレ焼きとろホルモン 598円【税込657円】

※全ての写真はイメージです。

**辛味噌タレ**  
辛味噌のkokoroと唐辛子の辛さ

**濃厚甘辛タレ**  
醤油ベースの甘辛タレが癖になる

**塩にんにくタレ**  
食欲を誘うにんにくの風味

期間限定

応募締切 **6/28(水)**迄  
応募要領は店舗にてDMでお知らせいたします。

**Twitterキャンペーン開催!**  
抽選で**10名様に1,000円分**のお食事券プレゼント

いろはの「とろホルモン**味決定戦!**」

参加方法  
① @iroha\_afom をフォローして  
② 抽選日「辛味噌・濃厚甘辛・塩にんにく」いずれかとお好みの「とろホルモン」をツイートしてください  
#私の推しホルモンの味をRTしてください

**【いろはにほへと 提供概要】**
**■販売期間：**

- 2023年4月5日（水）～2023年6月28日（水）

**■販売店舗：**

- 「いろはにほへと」全24店舗

※（株）アトムが運営する「いろはにほへと」店舗が対象となります。

**■提供商品：**
**●「タレ焼きとろホルモン」 タレ2倍でさらに美味しくなりました！！**

- 濃厚甘辛タレ（醤油ベースの甘辛タレは癖になる） 598円（税込657円）
- 辛味噌タレ（辛味噌のコクと唐辛子の辛さ） 598円（税込657円）
- 塩にんにくタレ（食欲を誘うにんにくの風味） 598円（税込657円）



濃厚甘辛タレ



辛味噌タレ



塩にんにくタレ

**●「やみつき鶏に合う 生搾りWレモンサワー」 498円（税込547円）**

- 搾った果汁がそのままジョッキに！  
レモンサワーと搾り果汁のWの味わいが楽しめます。


**●「とろホル専用 ジンライムソーダ」 498円（税込547円）**

- ジンらしい爽やかな香りと、  
モルトのふくよかさがとろホルモンとマッチします。



※ドリンクはいずれも飲み放題対象です。

【Twitterキャンペーン同時開催！ [https://twitter.com/iroha\\_atom](https://twitter.com/iroha_atom)】  
●抽選で10名様に1,000円分のお食事券プレゼント！

■応募期間：  
2023年4月5日（水）～2023年6月28日（水）

※当選者には7月3日（月）までにDMでお知らせ致します。

■応募方法：  
①@iroha\_atomをフォローして  
②推し味「辛味噌・濃厚甘辛・塩にんにく」いずれかと  
#私の推しホルモン味をつけて固定ツイートをRT（リツイート）する

### <いろはにほへと>

「いろはにほへと」は、昭和45年、すすきの南四条に一号店を出店させて頂きました。「すべてのお客様に満足して頂きたい」その思いは今も変わることなく、お客様に気軽に楽しんで頂く為に、心をこめて一皿一皿料理をお出しいたします。楽しんで飲んで、食べて頂き、お客様の「うまい!」という一言と笑顔で店内がいっぱいになれば、これ以上の喜びはありません。心ゆくまでごゆっくりお過ごし下さい!