

ハンサンカン

# 韓国風鉄板鍋「韓のおしり」に日本食研「晚餐館」 コラボメニュー登場！



◆7月1日～9月30日までの期間限定◆



株式会社餃子計画(大阪市淀川区)が展開する韓国風鉄板鍋「韓のおしり」では、この度7月1日から9月30日まで期間限定で、日本食研株式会社(愛媛県今治市)の「晚餐館」とのコラボフェアを実施いたします。

ばんばんばんばん、ばんさんかん〜♪  
バンサンカン  
**晚餐館** collaboration **韓のおしり**  
韓国風鉄板鍋「韓のおしり」に日本食研「晚餐館」  
コラボメニュー登場！  
ばんばんばんばん、ばんさんかん〜♪でお馴染みの  
日本食研焼肉のたれ「晚餐館」と韓のおしりのコラボ企画！  
じっくり炙った香ばしいニンニクの旨みのタレと  
サムギョッサルのお肉との相性はバツグン！！

**追加**  
晚餐館豚バラ  
**490円**  
[税込529円]

**韓のサムギョッサル**  
~晚餐館焙煎にんにく仕立て~  
1人前 **1,290円**  
[税込1,393円]  
※2人前より承ります。

豚肉の厚み  
**2mm or 8mm**  
お選びください

**ホルモン鉄板焼き**  
~晚餐館焙煎ソース~  
1人前 **580円**  
[税込626円]

キーンと冷えた  
ビールにも合う!!

バンサンカン  
**晚餐館**  
じっくり炙った、  
香ばしいにんにくの旨味。

晚餐館焼肉のたれ 焙煎にんにく  
CMでお馴染み晚餐館焼肉のたれ焙煎にんにく。  
じっくり焙煎されたにんにくが香ばしさと旨みを引き出し、  
りんご、レモン果汁を加える事で、コクのある味わいになり、お肉にベストマッチ。  
原料には一つひとつに味わいがあり、それらが混ざり合って、美しいハーモニーを奏でます。  
それが日本食研のブレンド調味料です。  
私たちが日本食研は、「味の作曲家」としてブレンド調味料の無限の可能性を追求しています。  
求められる味がある限り、私たちは新しい味を作り続けます。  
ブレンド調味料で叶えられることを追求し続けていきます。

## ◆晚餐館 × 韓のおしりコラボメニュー◆

- ・韓のサムギョッサル  
~晚餐館焙煎にんにく仕立て~  
1人前 1,290円  
(2人前より承ります)  
豚肉の厚み2mmまたは8mmを選ぶことができる  
韓のサムギョッサルは、じっくり炙った香ばしい  
ニンニクの旨味タレと相性バツグン！
- ・追加晚餐館豚バラ 490円  
追加で食べたい方にご用意しております。
- ・ホルモン鉄板焼き  
~晚餐館焙煎ソース~  
1人前 580円  
ぷりぷりのホルモンを焙煎にんにくソースで。  
ビールもすすむ逸品。

※表示価格は税抜となっております。別途消費税が加算されます。

※一部実施していない店舗がございますので、詳しくは各店舗へお問い合わせください。

### 会社概要

- 会社名:株式会社餃子計画
  - 所在地:大阪市淀川区宮原2丁目14番14号 新大阪グランドビル4階
  - ホームページ: <http://www.gyoza.com/kannooshiri/>
- 気軽に韓国料理を楽しんでいただける店舗づくりをしております。

### ●取材に関するお問い合わせ●

株式会社餃子計画 / 担当=外食事業本部 三谷和子

TEL 06-6396-2277 / メール [k.mitani@gyozakeikaku.com](mailto:k.mitani@gyozakeikaku.com) / URL <http://gyozaya.com/>