

ハンサンカン

# 韓国風鉄板鍋「韓のおしり」に日本食研「晩餐館」 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「晩餐館」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〜♪  
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「晩餐館」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**  
晩餐館豚バラ **490円**  
[税込529円]

豚肉の厚み **2mm or 8mm**  
お選びください

ホーンと冷えたビールにも合う!!  
**ホルモン鉄板焼き**  
~晩餐館焙煎ソース~  
1人前 **580円**  
[税込626円]

晩餐館焼肉のたれ 焙煎にんにく  
CMでお馴染み晩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。

◆晩餐館 × 韓のおしりコラボメニュー◆

- ・韓のサムギョッサル  
~晩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！
- ・追加晩餐館豚バラ 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  
~晩餐館焙煎ソース~  
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/>