



「焼肉」だけじゃない、この冬限定で「鍋」も“あったかぽかぽか食べ放題”！！

「熟成黒毛牛（米国産）」 + 「味噌モツ鍋」 + 「ゆず塩鶏鍋」

大人 2,037 円で、冬限定メニュー含め 130 種類すべて食べ放題！！

バイキングレストラン国内店舗数第一位のすたみな太郎グループ(運営元:株式会社江戸一、本社:東京都足立区、代表取締役社長:小澤 和貴)は、2015年12月10日(木)より、焼肉だけではなく、冬の定番料理として人気の高い「鍋」も食べ放題になる冬限定メニューの提供を開始します。

さらに年末年始(12/18-1/11)の特別焼肉として、熟成(エイジング)黒毛牛(米国産)の食べ放題も行います。



12/18-1/11 限定 【熟成黒毛牛】

【味噌モツ鍋】

【ゆず塩鶏鍋】

すたみな太郎は、焼肉・寿司を中心に最大 130 種以上の食べ放題メニューを展開していますが、この冬限定で、焼肉だけではなく冬の定番料理として常に人気上位に入る「鍋」も食べ放題で提供します。

「味噌モツ鍋」は、にんにくと、唐辛子、ごま油の風味を効かせたコク味噌仕立てのスープ、「ゆず塩鶏鍋」は、鶏のうまみとコラーゲンたっぷり、さっぱりとしたゆず風味に仕上げております。

鍋としてだけではなく、すたみな太郎名物「つつちゃおメニュー」として、雑炊やラーメンなど色々なメが楽しめます。

また、年末年始限定焼肉として、40 日間じっくりと寝かせることでおいしさを増した「熟成黒毛牛」(米国産)を 12/18-1/11 にだけ登場させます。

すたみな太郎は、年末年始のご家族連れなどに、皆様一緒に楽しんでいただけるバイキングのひと時を、この冬限定メニューで「あったかぽかぽか食べ放題」として提供いたします。

～本リリースに関するお問合せは下記までご連絡ください～

株式会社江戸一 担当:野池(のいけ) TEL. 03-3849-3188 FAX.03-3849-2460



「熟成黒毛牛」(米国産)

商品特徴 : 米国産の上質なブラックアンガス種の牛肉を 40 日間寝かせることで肉のうまみがより増してくるのを待って完成させた熟成(エイジング)肉です。
肉の旨味をたっぷり楽しんでいただける商品です。

提供期間 : 2015 年 12 月 18 日～
2016 年 1 月 11 日
※早期終了の場合あり

提供時間帯 : ディナー



「味噌モツ鍋」

商品特徴 : にんにくと、唐辛子、ごま油の風味を効かせたコク味噌仕立てのスープ。ご飯を入れて雑炊にしたりメの味噌もつラーメンやうどんもどうぞ。

提供期間 : 2015 年 12 月 10 日～
2016 年 2 月下旬以降無くなり次第終了

提供時間帯 : ランチ、ディナー



「ゆず塩鶏鍋」

商品特徴 : 鶏の旨味たっぷり、さっぱりとしたゆず風味に仕上げました。そのまま食べるだけではなく、ごはんをいれて雑炊にしたりメのゆず塩ラーメンやうどんもどうぞ。

提供期間 : 2015 年 12 月 10 日～
2016 年 2 月下旬以降無くなり次第終了

提供時間帯 : ランチ、ディナー

【すたみな太郎とは】

料金例：

すたみな太郎 西新井店

※ランチ11：30～16：30（入店15：00 まで）、デイナー16：30～23：30（入店22：00 まで）

◆平日ランチ：大人（中学生以上）1,214 円、子供（小学生）864円、幼児（3 歳以上）361 円

◆土日祝ランチ：大人（中学生以上）1,728 円【60歳以上 1,379円】、子供（小学生）1,009円、幼児（3 歳以上）411 円

◆デイナー：大人（中学生以上）2,037 円【60歳以上 1,379円】、子供（小学生）1,379 円、幼児（3 歳以上）463 円

※3 歳未満は無料

※価格は全て税込。

※料金および営業時間は店舗により異なります。

※90 分時間制。

【江戸一会社概要】

会 社 名：株式会社 江戸一

代表者：代表取締役社長 小澤 和貴（おざわ かずたか）

本社所在地：東京都足立区西綾瀬2丁目23-22

設立日：1970 年9 月5 日

業務内容：焼肉・寿司中心のセルフバイキングレストランの経営、（2015年11月25日現在 すたみな太郎：

136店舗 すたみな太郎NEXT：11店舗 ）※2015年12月11日 すたみな太郎武庫川店オープン予定。

、和食・居酒屋・宴会場の経営

U R L：<http://www.edo-ichi.jp/company>

～本リリースに関するお問合せは下記までご連絡ください～

株式会社江戸一 担当:野池(のいけ) TEL. 03-3849-3188 FAX.03-3849-2460