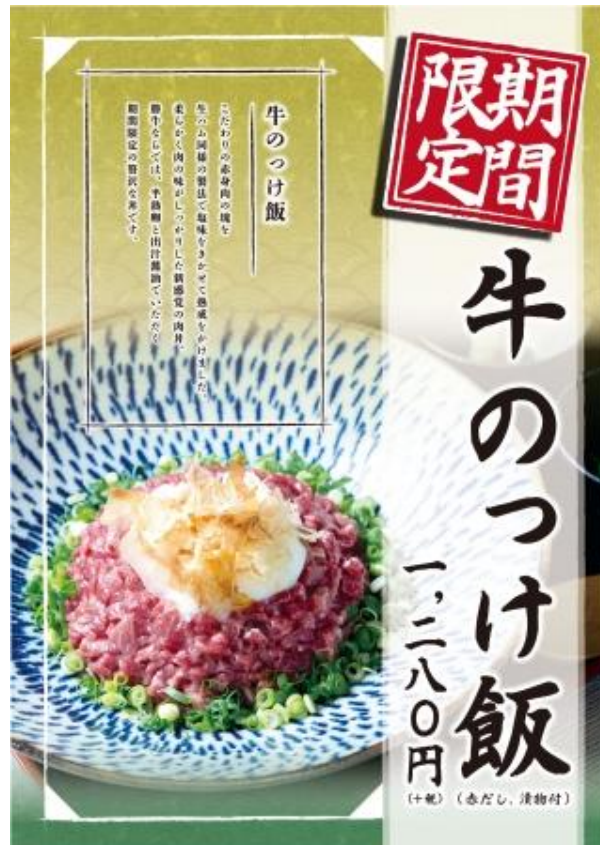


**【春季限定】牛カツ専門店「京都勝牛」より、熟成赤身肉を
さっぱり味合う新提案「牛のつけ飯」を提供スタート！**

牛カツ専門店「京都勝牛」より、春季限定メニュー「牛のつけ飯」を3月15日（木）～提供スタート致します。
熟成された赤身肉の旨みと絶妙な塩気とコクのある味わいはクセになる、見た目も爽やかな、春にぴったりの逸品に
仕上がりました。



【春限定】「牛のつけ飯」1,280円（+税）

京都勝牛こだわりの赤身肉を、生ハム同様の製法で塩味をきかせて熟成。柔らかく、噛めば噛むほど肉の旨みをしっかり感じる味わいに仕上げました。半熟卵を混ぜ合わせると、塩気と卵黄のコクが合わさり、旨みを一層引き立てます。この春限定、出汁醤油と半熟卵で頂く贅沢な逸品をぜひご賞味下さい。

■商品名：「牛のつけ飯」（赤だし、漬物付き）

■価格：1,280円（+税）

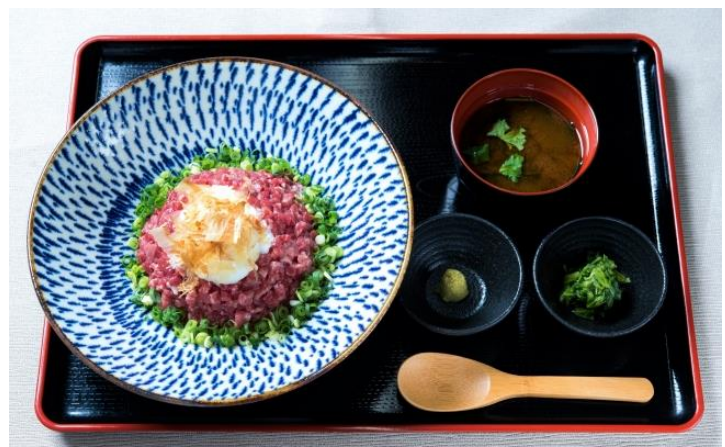
■提供店舗：

【大阪】梅田店/堂島地下街店/あべの新都心ごちそうビル/アルデ新大阪店

【東京】渋谷道玄坂店/新宿小滝橋通り店/吉祥寺北口店六本木グランドタワー店/池袋東口店/高田馬場店/四谷三丁目店/ヨドバシ AKIBA 店/秋葉原店/浅草花屋敷店/エキア北千住店/蒲田南口店

【広島】広島駅前店

【福岡】天神西通り店/小倉駅前店



◇牛カツ専門店「京都勝牛」

京都発、先斗町に本店を構える牛カツ専門店。「牛カツを新たな日本食のスタンダードに」を理念として掲げ、直営・FCともに店舗展開を加速中。現在、全国に約50店舗・海外に10店舗以上を展開し、牛カツ専門店のリーディングブランドとして売上/店舗数ともに日本一/世界一を誇る。



『揚げ時間 60秒』が実現する美しいメディアムレア
『元祖牛カツ膳』



甘辛ダレが癖になる『たれカツ丼』

【新名物『厚切り牛カツ』順次提供開始中！】

常に牛カツの可能性を探り、様々な提案をしてきた「京都勝牛」が自信を持ってお届けする、新たな名物牛カツ。牛一頭からわずか600gほどしか取れない希少部位「うわみすじ」を使用し、厚みがあるのにフィレのような極上の柔らかさをお楽しみ頂けます。

詳しくはこちら：<https://prt看imes.jp/main/html/rd/p/000000132.000014852.html>



新名物「厚切り牛カツ膳」

株式会社ゴリップ〔発信元・運営会社〕

所在地 〒600-8811 京都市下京区中堂寺坊城町 28-5 革命ビル

T E L 075-813-5251 F A X 075-813-5261

H P <http://www.golip-holdings.com>

広報担当 田中咲穂 s.tanaka@golip-holdings.com

金栄鶴（キム・ヨンハ） 080-4423-0993 y.kim@golip-holdings.com

牛カツ専門店
京都勝牛