

【世界一の牛カツ専門店「京都勝牛」】
赤身？サシあり？タン？こだわりの“本格一枚肉”をより愉しむ
牛カツのスタンダードを引き上げる新メニュー
業界初^{※1} “選べる牛カツ” 誕生！

「牛カツ-GYUKATSU-」を世界で通用する“日本食代表”へ。

2019年4月23日（火）より順次提供開始



特設サイト：<https://gyukatsu-kyotokatsugyu.com>

「熟成牛ステーキバル ゴッチーズビーフ」や「肉が旨いカフェ NICK STOCK」など数々の飲食店を国内外で展開する株式会社ゴリップ（本社：京都府京都市下京区、代表取締役社長：原信吾 以下ゴリップ）は、牛カツを新たな日本食のスタンダード“日本食代表”として国内外で再認知させていくべく、業界初^{※1}となる部位から選べる新メニュー「選べる牛カツ」5種を、2019年4月23日（火）より順次提供開始^{※2}します。

「京都勝牛」は、2014年に京都で創業し、現在では日本国内で52店舗、海外で韓国17店舗・台湾2店舗の全世界で計71店舗を展開し、売上/店舗数ともに日本一/世界一の牛カツ専門店です。創業以来、高品質な食材と丁寧な調理を追求し、「本物の牛カツ」にこだわり続けてきました。

近年、インバウンド需要の増大や海外での日本食ブーム等を受けて、国内外で牛カツの認知向上が進み、「寿司-SUSHI-」「天ぷら-TEMPURA-」「ラーメン-RAMEN-」などに続く“日本食代表”の「牛カツ-GYUKATSU-」として認知を拡大しつつあります。

この度、日本一&世界一の牛カツ専門店として展開する京都勝牛は、さらなる牛カツの発展をけん引し“本格派の牛カツ”として新スタンダードを創出することを目指し、業界で初めて^{※1}、牛カツの素材を焼肉のように“部位から選べる”新しい本格派メニュー「選べる牛カツ」の提供を開始します。選べる部位は「リブロース」「ロース（ハネシタ）」「タン」「ヒレ」「ウチモモ（黒毛和牛）」の5種類で、だし醤油や山椒塩、京カレーつけ汁を始めとする5種類以上の味付から好みの味を組合せ、自分好みにカスタマイズして楽しむことができます。

また、日本のお客様はもちろんのこと、増加するインバウンド需要に対応するべく、インバウンド顧客が多い店舗20店舗にて英語対応を促進するため自動翻訳機を導入します。さらに将来的には、ハラール対応も視野に海外からのお客様のニーズにも柔軟に対応するサービス開発を進めてまいります。

京都勝牛は牛カツの常識を覆す新たなサービスを開発・投入し続けていくことで、“日本食代表”として国内外で「牛カツ-GYUKATSU-」の認知を拡大し、牛カツ業界の新スタンダードを引き上げるべく、美味しさと品質に徹底的にこだわり展開を続けてまいります。

※1 自社調べ ※2 対象店舗：渋谷道玄坂店/新宿西口店/新宿小滝橋通り店/池袋東口店/秋葉原店/エキア北千住店/原宿明治通り店（一部メニュー対象外）。この他の店舗は5月8日より順次提供開始します。

■令和元年に向けて「平成最後のスペシャルイベント」開催決定！

「名物白・牛リブロース/元祖赤・牛ロースの相盛り牛カツ膳」を“GO! 令和”価格の「508円（+税）」で提供！

今回の新メニュー提供開始を記念し、「平成最後のスペシャルイベント」として、新メニュー提供開始日である2019年4月23日（火）限定で、渋谷道玄坂店で新メニュー「名物白・牛リブロース/元祖赤・牛ロースの相盛り牛カツ膳」通常1480円（+税）を100食限定で“GO! 令和”価格の「508円（+税）」で提供するキャンペーンを開催します。

日時：4月23日（火）12:30開始

※100食限定、なくなり次第終了となります。

※4月23日（火）は17:00より通常営業となります。

対象店舗：京都勝牛 渋谷道玄坂店



■京都勝牛の牛カツはこだわり抜いた“本格一枚肉”だから、ミディアムレアのまま食べられる

京都勝牛は、牛カツを最も美味しく食べる状態は「ミディアムレア」と考え、塊から切り出す“本格一枚肉”に徹底的にこだわり抜いています。ミディアムレアで楽しんでいただくためには、高い品質と鮮度、それを実現する徹底した管理体制が必要ですが、中でも牛肉を扱う上で最も大事な要素の一つが「温度管理」です。仕入れから店舗への流過程・店舗でお客様へ提供する直前まで、一定の温度を保つことで、肉汁を逃さず牛肉本来の旨みを保ったままお客様にお届けしています。鮮度を保持した高品質の“本格一枚肉”だからこそ、ミディアムレアでも美味しくお召し上がりいただけます。



■“牛肉の旨味”にこだわった高温・短時間調理で、サクサク・ミディアムレアな牛カツに

京都勝牛が、最高の牛カツを追求する中でいき付いたのが「パン粉×打ち粉×卵液」の黄金比。この3要素のクオリティと完璧なバランスを実現するために、全て自社オリジナルの素材を使っています。だから、油切れがよいため重たくなく、短時間でサクサクに揚げることで、肉汁を閉じ込めてジューシーで見た目も味も最上級の牛カツに仕上がります。



【新メニュー「選べる牛カツ」※3の楽しみ方】

※3 2019年4月23日（火）より順次提供開始となります。対象店舗は渋谷道玄坂店/新宿西口店/新宿小滝橋通り店/池袋東口店/秋葉原店/エキア北千住店/原宿明治通り店（一部メニュー対象外）。この他の店舗は5月8日より順次提供開始します。

《Step1 部位から選ぶ》

今まで厳選した希少部位「ハネシタ」1種だった牛カツが、5種の部位から選べるようになりました。自分好みの部位1種か、より多くの部位をお試ししたい方向けにハーフ&ハーフで注文可能な「相盛り膳」も提供します。

step 1

部位から選ぶ



リブロール

Rib eye roll

脂身の甘さが口いっぱいに広がる柔らかくジューシーな部位。牛肉本来の旨さを存分に味わえる京都勝牛の定番牛カツ。



ロース（ハネシタ）

Chuck tail flap

牛肉の旨みが凝縮された希少部位「ハネシタ」を使用。赤身の旨みを存分に味わえる京都勝牛の元祖牛カツ。



ヒレ

Tenderloin

低脂肪かつ高たんぱくて、しっとりとした肉質が特徴の赤身肉。柔らかく上品な味わいをお楽しみいただけます。



タン

Tongue

牛タン特有の心地よい歯ごたえを存分に楽しめるよう、厚切りにこだわりました。タン好きにはたまらない逸品です。



黒毛和牛（ウチモモ）

WAGYU

適度なサシの入ったキメ細やかな肉質が特徴。和牛ならではの脂の甘さと、濃厚な牛肉の旨みを味わえます。



《Step 2 食べ方いろいろ、自由に組み合わせる 5種のたれ・薬味》

食材に対するこだわりがたくさん詰まった『京都勝牛の牛カツ膳』は一食に対する満足度を追求し、全部で5種類のバリエーション豊かな薬味とつけだれをご用意しています。こだわりの和風だしを効かせた醤油やカレーや卵、野菜の旨味が溶け込んだ牛カツソース、山椒塩など、牛カツとの相性にこだわり抜いたたれ・薬味から、自分好みの組合せを愉しんでお召し上がりください。



①だし醤油

和風だしで旨味を加えた特製醤油。まるやかな出汁醤油に、たっぷりわさびを添えて食べるのが勝牛流。



②山椒塩

山椒は京都で最も馴染みある薬味の一つ。薫り高く華やか。牛カツにピリッとアクセントを。



③牛カツソース

野菜の旨味が溶け込んだ牛カツのための特製ソースはたっぷりのする胡麻と合わせてお召し上がりください。



④京カレーつけ汁

勝牛ブレンドの出汁を使用。和風に仕上げた人気のカレーソース。



⑤京玉

出汁をき効かせた京都勝牛特製の半熟温玉。牛カツとの相性抜群。



みぞれポン酢

プラス100円(十税)でこだわりのみぞれポン酢も追加可能。たっぷりの大根おろしでさっぱりとした味わいに。

step 2

食べ方いろいろ

京カレーつけ汁
勝牛ブレンドの出汁を使用。和風に仕上げた人気のカレーつけ汁。

京玉
出汁を効かせた京都勝牛特製の半熟温玉。牛カツをくぐらせてお召し上がりください。

赤だし
京都勝牛では馴染みから変わりず、牛肉と肉性の良い赤だしを提供しています。はっと爽やかに味わいに仕上げました。

だし醤油
和風だしで旨味を加えた特製醤油。まるやかなだし醤油に、たっぷりわさびを添えて食べるのが勝牛流。

山椒塩
山椒は京都で最も馴染みある薬味の一つ。香り高く華やか。牛カツにピリッとアクセントを。

牛カツソース
野菜の旨味が溶け込んだ牛カツのための特製ソースはたっぷりのすり胡麻と合わせてお召し上がりください。

麦ごはん
国産産に風味と噛みごたえのよい麦を加え、ふっくらと炊き上げました。麦は豊富な食物繊維やビタミンを含む健康食です。

*京都勝牛は麦ご飯、赤だし、キャベツがおかわり自由となっております。満腹になるまで存分にお楽しみください。

《Step 3 メにもひと工夫。最後の一口までこだわるのが勝牛流!》

⇒3

メにもひと工夫。最後の一口までこだわるのが勝牛流!

おかわり自由の麦ごはんも、こだわりのつけ汁や薬味を自由に組み合わせ、お腹いっぱい最後の一口までお楽しみして!

カツカレー
麦ごはんと勝牛ブレンドの京カレーつけ汁で牛カツカレー!

卵かけごはん
麦ごはんの特製出汁の効いた京玉(半熟温玉)で卵かけごはん!

カレー茶漬け
京カレーつけ汁とお茶をかけての麦ごはんも大好味!メはさっぱりと

■ハーフ&ハーフの「相盛り膳」で部位から選んで楽しみ2倍

1種の好きな部位だけで楽しむのはもちろんのこと、部位ごとの食べ比べをしたい方向けに、2種の部位を組合せられる「相盛り膳」※4もご用意しました。さらに2種以上を食べ比べしたい方には、こだわりの部位を4種盛り合わせた贅沢な「牛カツ欲張り御膳」もご用意しています。

[5種の部位を楽しむメニュー]



元祖赤・牛ロースカツ膳

並 1380円 (+税) 大 1580円 (+税)

赤身の旨みを楽しむなら、元祖の「赤」がおススメ。希少部位「ハネシタ」を使用し、創業以来こだわり続けるこれぞ京都勝牛の牛カツ。



名物白・牛リブロールカツ膳

並 1280円 (+税) 大 1480円 (+税)

脂身の旨さを楽しむなら、断然「白」がおススメ。柔らかくジューシーな京都勝牛の定番牛カツ。



牛ヒレカツ京玉膳

1980円 (+税)

低脂肪かつ高たんぱくでしっとりとした肉質が特徴の赤身肉。柔らかく上品な味わいをお楽しみいただけます。



牛タンカツねぎ味噌膳

1680円 (+税)

牛タン特有の心地よい歯ごたえを存分に楽しめるよう厚切りにこだわりました。タン好きにはたまらない逸品。



黒毛和牛カツ京玉膳

2480円 (+税)

適度なサシの入ったきめ細やかな肉質が特徴。和牛ならではの脂の甘さと濃厚な牛肉の旨みを味わえます。

[2種以上の相盛り膳※4]

half & half 相盛り	名物白 牛リブロール カツ膳	元祖赤 牛ロース カツ膳	牛ヒレカツ 京玉膳	牛タンカツ ねぎ味噌膳
		1480 <small>(円)</small>	1780 <small>(円)</small>	1580 <small>(円)</small>
			1830 <small>(円)</small>	1630 <small>(円)</small>
				1880 <small>(円)</small>

※4 「黒毛和牛カツ京玉膳」では相盛りは不可となります。

■キャッシュレス決済対応に加えて、インバウンド需要店舗 20 店舗で自動翻訳機を導入！

外国人環境客の来日が日に日に増加する昨今、2018年12月には訪日外国人観光客が初めて3,000万人を突破し、過去最高を記録しました。さらに2019年2月においても訪日外国人観光客数は260万4千人を記録し、2月単月でも過去最高を記録^{※5}しています。さらに政府は2020年に4,000万人、2030年には6,000万人の訪日外国人観光客誘致を目標^{※6}にしており、今後更に増加が見込まれています。

京都勝牛でも海外からのインバウンド顧客が毎年増加しており、特に近年では京都や大阪、東京、福岡の一部店舗では約7-8割が外国人観光客のお客様となっています。これらの背景を受け、京都勝牛ではこの度、2019年4月23日よりまずは渋谷から、インバウンド需要が大きい店舗20店舗を対象に夏までに自動翻訳機を導入します。対象店舗では外国語に自信がないホールスタッフが自動翻訳機を常備することで、お客様からの英語や他言語での質問や問い合わせに対応できるようになります。本サービスの実施によって、日本語が分からないお客様に対してよりきめ細やかなサービスを提供し、これまで以上にストレスなくお食事を楽しんで頂ける環境づくりを行ってまいります。

※5 出典：日本政府観光局「訪日外客数（2019年2月推計値）」 ※6 2016年「明日の日本を支える観光ビジョン構想会議」で決議

■「牛カツ -GYUKATSU-」を“日本食代表”に。

牛カツ業界のリーディングカンパニーとして海外展開を加速

近年、インバウンド需要の増大や海外での日本食ブーム等を受けて、国内外で「牛カツ」の認知向上が進み、「寿司-SUSHI-」「天ぷら-TEMPURA-」「ラーメン-RAMEN-」などに続く“日本食代表”の「牛カツ-GYUKATSU-」として認知を拡大しつつあります。海外の日本食レストランは、2017年に約11万7千店と2年前と比べて3割増（出典：農林水産省）であり、アジアを中心に年々増加する一方、タイ首都バンコクで日本食レストラン数が2年連続減少（出典：ジェトロ）するなど、シンガポールや香港などの都市部では飽和気味であるとの指摘も出ています。この環境下、「牛カツ」は日本国内での人気はもちろんのこと、インバウンド需要の高まりを背景に特にアジア・欧米などを中心に、広く海外のお客様から「日本で食べたい和食」として高い人気を獲得しつつあります。

今後京都勝牛は、「寿司-SUSHI-」「天ぷら-TEMPURA-」「ラーメン-RAMEN-」のように、「牛カツ-GYUKATSU-」を新たな日本食のスタンダード“日本食代表”として国内外で再認知させていくべく、牛カツ業界のリーディングカンパニーとしてアジアを中心にさらなる海外展開を加速してまいります。

HP：<http://kyoto-katsugyu.com/>

Facebook：<https://www.facebook.com/kyotokatsugyu>

Instagram：https://www.instagram.com/kyoto_katsugyu_gyukatsu/

Twitter：https://twitter.com/kyoto_katsugyu

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>

牛カツ
京都勝牛
Gyukatsu Kyoto Katsugyu