

待望の全国展開スタート！

**【世界一の牛カツ専門店】牛カツ京都勝牛より、
業界初！焼肉のように部位から選ぶ新メニュー“選べる牛カツ”を
5/13より大阪・神戸・広島・福岡・名古屋、5/16より京都・仙台にて提供開始！**

【メディア御関係者限定】京都（5/20）・大阪（5/21）・福岡（5/23）・広島（5/24）の4エリアにて、
新メニュー発表会&試食会を開催致します。

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



選べる 牛カツ、 はじまる

牛カツも、新時代へ。部位から選ぶ『新・牛カツ』メニュースタート 牛カツ 京都勝牛

「牛カツ京都勝牛」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）より先行導入していた関東エリアに次いで、5月13日（月）より、いよいよ大阪・神戸・広島・福岡・名古屋にて、5月16日（木）より京都全店他、仙台、鎌倉にて提供を開始致します。

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牛カツ京都勝牛は、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、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。

また、日本のお客様はもちろんのこと、来年に迫る東京オリンピックを前に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にて外国語対応を促進するため自動翻訳機を導入する他、15種以上のキャッシュレス決済の完備、さらに将来的には、ハラ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。

(※1 自社調べ)

【新メニューコンセプト】《牛カツにもっと自由を。お客様にもっと選択肢を。》

牛カツ京都勝牛は2014年に創業し、牛肉の新たな食体験として、「ビフカツ」とは違い日本人に馴染みある和定食の「牛カツ」という新たなスタイルを外食シーンに提案致しました。現在、牛カツ専門店の数は全国でそしてアジア中心に世界で増加するとともに、焼肉店や肉バル、和食店などの様々な飲食店で「牛カツ」のメニュー化が進むなど、新たな和食文化の一つとしてその裾野を広げております。

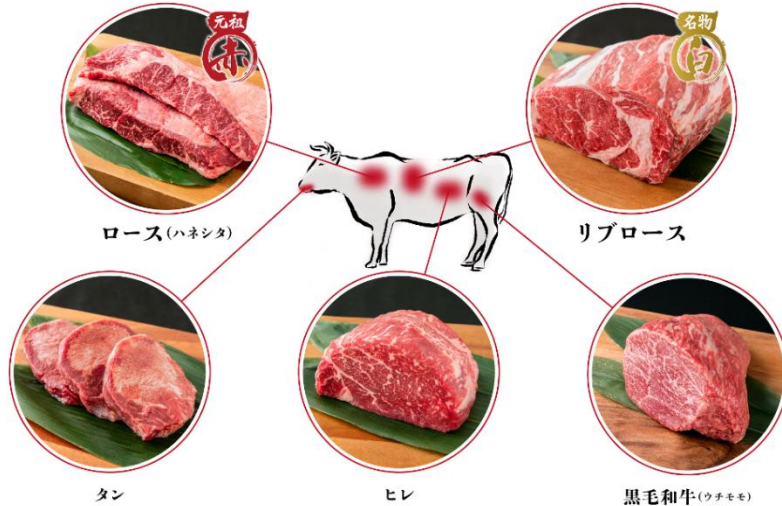
牛肉料理の代表であり、様々な部位が選べる焼肉やステーキに対し、現在多くの牛カツ店で味わえる部位は1~2種のみ。牛カツ京都勝牛は、牛肉のポテンシャルをより引き出し、お客様に選択肢を提供するため、この度「選べる牛カツ」を新たに提案致します。



【5種の部位を楽しむ新・牛カツメニューの楽しみ方】

《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。選べる種類は、「リブローズ」「ロース（ハネシタ）」「タン」「ヒレ」「黒毛和牛（ウチモモ）」の全5種類。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。（※一部店舗では「相盛り膳」を提供しておりません。）



《Step 2. 食べ方いろいろ、自由に組み合わせるバラエティ豊かなたれ・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、バラエティ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たっぷり効かせただし醤油や特製和風カレーつけ汁、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。

食べ方いろいろ



《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！》

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。



[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、創業以来の牛カツ。



名物白・牛リブローズカツ膳
 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
 1780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。



牛カツ欲張り御膳
 2680円 (+税)
 4種類以上のの部位を食べ比べしたい方におすすめ。贅沢に4種類全部をのせた欲張る牛カツ御膳。

■「半分&半分」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」もご用意しました。お好きな部位を組み合わせ、自分好みの一食をお楽しみいただけます。

【組み合わせ例】

- ・リブローズ&ロース：1,480円 (+税)
- ・リブローズ&タン：1,680円 (+税)
- ・ロース&ヒレ：1,830円 (+税)
- ・ヒレ&タン：1,980円 (+税)

<p>元祖&名物の2大牛カツを楽しむなら</p> <p>名物 元祖</p> <p>550円 牛リブローズカツ 550円 牛ロースカツ京玉膳</p>	<p>アッサリ派や女性におススメ</p> <p>牛ヒレカツ 牛タンカツねぎ味噌膳</p>
<p>異なる赤身の味わいを食べ比べるなら</p> <p>550円 牛ロースカツ 550円 牛ヒレカツ京玉膳</p>	<p>一番人気!相性抜群の名コンビ</p> <p>550円 牛リブローズカツ 550円 牛タンカツねぎ味噌膳</p>

【「本物の牛カツ」へのこだわり】

■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」と考えています。ミディアムレアで楽しんでいただくためには、塊から切り出す“本格一枚肉”であることが必須条件。

そして、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通過程・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。京都勝牛の牛カツは、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・ジューシーな牛カツに

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。



【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(※2)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(※3)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15種以上のキャッシュレス決済を完備しており、またインバウンド需要が大きい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。



※2 出典：日本政府観光局「訪日外客数（2019年2月推計値）」 ※3 2016年「明日の日本を支える観光ビジョン構想会議」で決議

【京都から“牛カツ”を、世界の“GYUKATSU”へ。】

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。



【新メニュー導入店舗及びスケジュール】

▼5月13日スタート▼

大阪	広島
・梅田店	・広島駅前店
・アルデ新大阪店	愛知
・堂島地下街店	・名古屋伏見店
・あべの新宿ごちそうビル店	・イオンモール岡崎店
兵庫	福岡
・三宮センタープラザ店	・天神西通り店
	・小倉駅前店

▼5月16日スタート▼

京都	宮城
・先斗町本店	・仙台一番町店
・京都駅前店	大阪
・清水五条坂店	・なんば戎橋店
・祇園八坂店	神奈川
・伏見稲荷店	・鎌倉西口店
・京都ヨドバシ店	東京
	・浅草雷門仲見世通り店

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

【事業戦略発表会 & 新メニュー試食会のご案内】

メディア御関係者様を対象に、下記4エリアにて事業戦略発表会&新メニュー試食会開催いたします。

■開催概要

- ・京都：5月20日（月）10:00～11:30 京都勝牛 京都駅前店
- ・大阪：5月21日（火）10:00～11:30 京都勝牛 梅田店
- ・福岡：5月23日（木）10:00～11:30 京都勝牛 天神西通り店
- ・広島：5月24日（金）10:00～11:30 京都勝牛 広島駅前店

※いずれも9:30受付開始

※なお、いずれの会場も同日18時よりご試食可能な席を設けております。上記時間（10時～11時半）のご都合が悪い方につきましては、こちらのお時間にてご案内させていただくことも可能です。詳細につきましては、一度お問い合わせいただけますと幸いです。

■内容

- ・事業戦略に関するプレゼンテーション
- ・新メニュー紹介&試食会

■お申込方法

添付資料の申込用紙に必要事項を記入いただき、FAXまたはメールにてお送りください。

※会場の関係上、予めご参加人数をお知らせくださいませ。

※会場は大変狭くなっておりますため、満席となった場合ご希望時間に参加頂けない可能性もございます。

※個別取材をご希望の媒体様は、お申込み時に併せてその旨ご記載頂きますようお願いいたします。

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

TEL 075-813-5251

FAX 075-813-5261

HP <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
京都勝牛

Gyukatsu Kyoto Katsugyu