

## 〈川崎エリア初出店〉

### 「牛カツ京都勝牛 川崎アゼリア店」が4/28(水)グランドオープン！

株式会社ゴリップ(本社:京都府京都市、代表取締役社長:原信吾)が運営する「牛カツ京都勝牛」は、2021年4月28日(水)神奈川県・JR川崎駅東口にある地下ショッピングモール「川崎アゼリア」内に、川崎エリア初出店となる「牛カツ京都勝牛 川崎アゼリア店」をオープンいたします。



#### 【店舗情報】

「牛カツ京都勝牛 川崎アゼリア店」では、定番の牛カツ膳に加え、オフィスワーカーの方にもご利用いただける充実したランチメニュー、テイクアウトメニューなど豊富なラインナップをお楽しみいただけます。店内は、お一人様でも気軽にご利用いただけるカウンター席と、広々としたテーブル席をご用意。洗練された割烹料理店のような落ち着いた店内をイメージし、提灯が映える和の空間がお客様をお迎えいたします。

店舗名:牛カツ京都勝牛 川崎アゼリア店

住 所:神奈川県川崎市川崎区駅前本町 26-2 川崎アゼリア B1F

TEL:044-233-0029

営業時間:11:00~23:00(L.O.22:30)

アクセス:「JR川崎駅」「京急川崎駅」より直通

席数:31席



#### 「さくっ、じゅわっ。」- 牛カツのこだわり -



##### 〈ミディアムレア〉

火入れが甘いと肉汁を引き出しきれず、逆に火を通しすぎると肉汁を逃してしまいます。その旨味を最大限に引き出す調理方法が、ミディアムレア。高温短時間で計算された絶妙な火入れが実現する、最高の牛カツをお届けします。

##### 〈牛肉〉

牛肉本来の旨味にこだわり、吟味した厳選部位のみを使用。部位ごとに最適な産地・品種・畜年数を吟味し世界中から厳選しています。

##### 〈黄金比の薄衣〉

「打ち粉×卵×パン粉」の完璧なバランスを実現。キメ細かな衣は、油切れが良く軽やかでヘルシー。牛肉にぴたっと張り付きはがれることなく、肉汁をぎゅっと閉じ込めます。

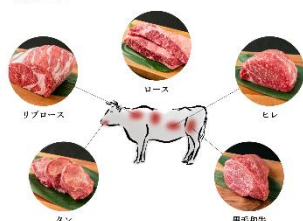


## 【お品書き】- 牛カツの楽しみ方 -

## 〈部位から選べる本格牛カツ〉

厳選した塊肉から切り出す「牛の一枚肉」にこだわり抜き、高品質な食材と丁寧な調理を追求した「本物の牛カツ」をご提供いたします。部位は、「名物白・リブローズ」「元祖赤・ロース」「タン」「ヒレ」「黒毛和牛」の5種類からお選びいただけます。好きな部位を食べ比べできる相盛り膳もおすすめ。名物は、脂身と赤身のバランスが楽しめる「名物白・牛リブローズカツ膳」、柔らかくジューシーな京都勝牛の定番牛カツです。赤身の旨味が堪能できる、創業以来こだわり続ける自慢の一皿「元祖赤・牛ロースカツ膳」もおすすめ。ラインナップの中でも珍しい「厚切り牛タンカツ膳」は、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った、タン好きにはたまらない逸品です。5種類の部位ごとに異なる旨味をぜひお楽しみください。

## 部位から選べる



「牛ロースカツ膳」:1,529円(税込)



「厚切り牛タンカツ膳」:2,079円(税込)

## 〈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”〉

豊富な部位に加え、バラエティ豊かな薬味とつけだれをご用意。

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いただけます。



## 【牛カツ京都勝牛 -GYUKATSU KYOTO KATSUGYU-】

「牛カツ京都勝牛」は2014年に京都で創業し、2021年4月時点、日本国内50店舗以上を展開中。海外では韓国、台湾、カナダ、香港の4ヶ国に展開しております。京都勝牛は、「京都から“牛カツ”を、世界の“GYUKATSU“へ。」をミッションとし“牛カツの美味しさを世界中のお客様に届けたい”という想いで京都から日本全国へ、そして世界へ、今後も積極的に展開してまいります。「寿司-SUSHI-」「天ぷら-TEMPURA-」「ラーメン-RAMEN-」のように、『牛カツ-GYUKATSU-』が和食のスタンダードとして定着するように、日々牛カツの美味しさを追求し、一膳一膳心を込めてお客様にご提供致します。

HP:<https://gyukatsu-kyotokatsugyu.com/>

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

Instagram:[https://www.instagram.com/gyukatsu\\_kyotokatsugyu](https://www.instagram.com/gyukatsu_kyotokatsugyu)

Twitter:[https://twitter.com/kyoto\\_katsugyu](https://twitter.com/kyoto_katsugyu)

牛カツ  
京都勝牛  
Gyukatsu 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 <https://www.golip-holdings.com>

広報担当 田中咲穂 [s.tanaka@golip-holdings.com](mailto:s.tanaka@golip-holdings.com)

金 栄鶴(キム・ヨンハ) 080-4423-0993 [y.kim@golip-holdings.com](mailto:y.kim@golip-holdings.com)