

【仙台中心街に初出店】 テレビ雑誌で連日話題"行列のできる牛カツ専門店"
「京都勝牛」が、12月17日（土）仙台一番町にグランドオープン！

【1日限定】12/16（金）は、話題の牛カツが500円で食べられる行列必至のイベントも開催！

株式会社ゴリップ（京都本社：代表取締役 勝山昭）にフランチャイズ加盟する、株式会社ケイホクフーズ（本社：宮城/代表取締役：延川正英）は、2016年12月17日（土）に牛カツ専門店「京都勝牛 仙台一番町」をオープンします。【仙台初登場の新メニュー】が登場するほか、オープン前日の12/16（金）は、1日限定でシークレットイベントを開催！看板メニューである「牛ロースカツ膳」を500円（+税）で提供いたします。

【FOOD】

《60秒で揚げります。定番を極めた王道、京都勝牛の「牛ロースカツ膳」》

京都勝牛が提案するのは、肉の旨みにこだわった厳選部位にキメ細やかな衣を薄くまとうせ、わさび醤油で食す「和の牛カツ」。

牛肉は、ロースの中でも柔らかさと濃い赤みの旨みが特徴の希少部位「ハネシタ」を使用。専門店ならではの味を追及し、揚げ方や時間にこだわり60秒で揚げるのも特徴。牛肉だからこそできる「中はミディアムレア、外はサクサク」の牛カツはまさに絶品です。



『仙台初登場』牛カツの可能性をさらに広げる新メニュー続々！』

①濃厚な甘辛ダレがたまらない「元祖：牛たれカツ丼」

京都勝牛こだわりの醤油ベースの甘辛ダレに浸した揚げたての牛カツは、ご飯と相性抜群。継ぎ足し継ぎ足しすることで、旨味が増していくタレはやみつきになる美味しさです。また、話題のローストビーフがたっぷり乗ったローストビーフ丼もおすすめ。薄切りのローストビーフと卵黄、2つの食材が織りなすトロける味わいをお楽しみいただけます。

②寒〜い冬に2つの“あったか牛カツ”メニュー！

旬のきのここと朴葉（ほうば）の香り、そして焼けた味噌の香ばしさが食欲を掻き立てる「朴葉味噌牛ロースカツ膳」もおすすめ。

ふつふつと煮立つ香り豊かな味噌と牛肉の旨みが絡み合う自慢の一品です。また、和風だしが香るスパイシーなカレーうどんは、冬に嬉しい鍋焼き仕様。揚げたての牛カツもたっぷり入ってボリュームも満点です。



【新商品】朴葉味噌牛ロースカツ膳



【新商品】牛カツ鍋焼きカレーうどん



【新商品】月見ローストビーフ丼

【LOCATION】《仙台の中心街「一番町」に初出店》

東京、京都、大阪を中心に全国で圧倒的な話題と評価を得た「絶品牛カツ」が、仙台中心街「一番町」に初出店！

日々多くの買物客や観光客が訪れ、特に近年外国人観光客にも大人気のエリアに、いよいよ京都勝牛がオープン致します。

店 舗 名：牛カツ専門店「京都勝牛 仙台一番町」

住 所：宮城県仙台市青葉区一番町 4-4-2 イマ一番町 Kビル 1F

アクセス：南北線「広瀬通駅」より徒歩3分、東西線「青葉通一番町駅」より徒歩5分

T E L：022-281-9628

営業時間：11:00～23:00 (L.O22:30)

《「京の割烹」をイメージした空間づくり》

店内は、京の割烹をイメージしたシンプルで洗練された和のデザイン。

和を感じる洗練された空間に、ゆとりあるカウンターとテーブル席を備え、忙しい合間のお食事でもお気軽にご来店いただけます。



[京都勝牛 先斗町本店]



[内観イメージ]

《1日限定！名物牛カツ御膳が半額以下のシークレットイベントを開催！》

「京都勝牛 仙台一番町」では、オープン前日1日限定でシークレットイベントを開催。

看板メニューである「牛ロースカツ膳 130g」1,280円(+税)を半額以下の500円(+税)で提供致します。

【日時】12/16(金) 11:00~14:00 (200食限定)

【内容】牛ロースカツ膳 [130g] 1,280円(+税)

⇒500円(+税) ※なくなり次第終了



- 牛カツ専門店 京都勝牛 - <牛カツを「新たな日本食のスタンダード」に>

京の割烹をコンセプトに「和の牛カツ」を提案。京素材・国産素材にこだわった牛カツ御膳のバリエーションや一食に対する食べ方の楽しみ方・ストーリーが魅力。京都の名店がひしめく先斗町に本店を構え、「行列のできる牛カツ専門店」として話題に。今後は、牛カツを「新たな日本食のスタンダード」にすべく、直営・FCともに店舗展開を加速中。

12月末には韓国4号店目となる「カンナム店(仮)」をオープン予定。