

夏の新作は“うなぎの蒲焼きカツ” 人気の「肉と海鮮の相盛り膳」シリーズから

うなぎ 夏季限定『牛カツと鰻カツ膳』販売スタート！

～6月1日（水）から全国の牛カツ京都勝牛にて販売開始～

株式会社ゴリップ（本社：京都府京都市）が展開する「牛カツ京都勝牛」は、シーズンメニューとして毎回人気の“肉と海鮮の相盛り膳”シリーズから、夏季限定「牛カツと鰻カツ膳」を2022年6月1日(水)より全国の店舗にて期間限定で販売開始いたします。

“肉と海鮮の相盛り膳”は、京都勝牛が年に4回シーズンメニューとして提供している人気シリーズ。これまでに「牛カツと鮪(マグロ)カツ」「牛カツと鰹(カツオ)カツ」「牛カツとサーモン大トロカツ」「牛カツと穴子カツ」など、様々な組み合わせを提案し、お客様より大変好評いただいております。

《夏の元気は“牛と鰻”で！》



炭火で香ばしく焼き上げた肉厚な鰻の蒲焼きを、香り高い大葉、山椒と一緒にカツにしました！

サクサクの衣に包まれた鰻の身は揚げることでよりふっくらと、そして香ばしさもUP！

大葉で巻いて揚げることで重たすぎない、さっぱりとした味わいに仕上げました。贅沢な「牛カツと鰻カツ」の組み合わせは、スタミナ抜群・夏バテ防止にもぴったりな自信作です。

■こだわり①

肉厚な鰻の蒲焼きは揚げることでよりふっくらと、そして香ばしさもUP！



■こだわり②

大葉の清涼感が加わることで、重たすぎないさっぱりとした味わいに。

『牛サーロインカツと鰻カツ膳』おすすめの食べ方

①たっぷり薬味を合わせて爽やかに

『鰻カツ』は、京都勝牛定番の「山椒塩」や「わさび」と相性抜群！鰻の濃厚な旨味に、薬味の爽やかな香りがよく合います。

②濃厚「うな玉ダレ」を絡めて“オンザライス”

濃厚な鰻のタレにとろ〜り半熟卵を合わせた特製の「うな玉ダレ」を合わせれば、よりまろやかにお召し上がりいただけます。また、「うな玉ダレ」は脂と赤身のバランスが良い「牛サーロインカツ」とも相性抜群！たっぷり絡ませてアツアツご飯にオンザライスがおススメです。

③名物「追いカツ」でさらに贅沢に

ちょっと物足りない方向けに好評の「追いカツ」に新たに鰻カツも登場！「牛サーロインカツと鰻カツ膳」以外にも「牛ロースカツ膳」や「厚切り牛タンカツ膳」「牛ヒレカツ膳」など、好きなメニューにプラスして鰻カツをお楽しみいただけます。



【追い鰻カツ】

【商品概要】

■商品

- ・牛サーロインカツと鰻カツ膳：1,690円（税込1,859円）
- ・追い鰻カツ：+690円（税込759円）

■発売日：2022年6月1日(水)～

■販売店舗：全国の「牛カツ京都勝牛」店舗にて

※一部店舗では販売価格が異なります。

※販売状況によって終了時期が店舗ごとに異なる場合があります。

※対象外店舗あり（原宿明治通り店/新宿小滝橋通店/東京ドーム店/盛岡内丸店/マルイファミリー溝口店/イオンモール幕張新都心店/イオンモール大阪ドームシティ店/ユニバーサル・シティウォーク大阪店/奈良公園店/奈良柏木店/福岡PayPayドーム店）



株式会社ゴリップ〔発信元・運営会社〕

所在地 〒105-0012 東京都港区芝大門1-15-3 GEMS 大門4F

H P <https://www.golip-holdings.com> T E L 03-5623-2121

広報担当：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

「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。牛肉にび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。



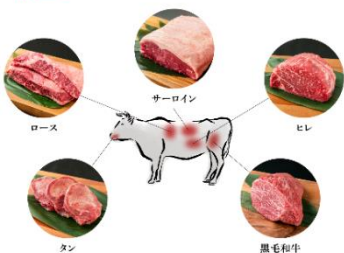
【お品書き】 - 牛カツの楽しみ方 -

■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・サーロイン」「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。お好きな部位を食べ比べできる相盛り膳もおすすめ。

中でも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」がおすすめ。また、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



【元祖・赤】牛ロースカツ膳 1,490円(税込 1,639円)



厚切り牛タンカツ膳 1,990円(税込 2,189円)

■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しております。

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いただけます。

豊富な薬味とつけだれ 食べ方いろいろ



牛カツ 京都 勝牛

Gyukatsu Kyoto Katsugyu

プレスリリース

Revolution Company
GOLIP

2022年6月1日
株式会社ゴリップ

【牛カツ京都勝牛 -GYUKATSU KYOTO KATSUGYU-】

～京都から“牛カツ”を、世界の“GYUKATSU”へ。～

「牛カツ京都勝牛」は2014年に京都で創業し、2022年6月現在、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、2022年夏にタイ1号店をオープン予定。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。



先斗町本店

【2022年は出店を加速】

「牛カツ京都勝牛」では新たな出店物件及びフランチャイズパートナーを積極的に募集しております。牛カツ京都勝牛は、**コロナ禍で注目度が増しているお酒に頼らない「高付加価値な定食業態」として**、出店に関する問い合わせが近年急増しております。今後はまだ出店が叶っていない地方エリアへの進出、そして新たな出店モデルとしてロードサイド型の物件を広く募集し、フランチャイズの加盟受付も積極的に行ってまいります。

■新店情報

【国内】

- ・神奈川：コレットマーレみなとみらい店（2022年2月1日）
- ・兵庫：ミント神戸店（2022年3月3日）
- ・東京：武蔵小山店（2022年3月31日）
- ・東京：ミッテン府中店（2022年4月20日）
- ・千葉：市川ニッケコルトンプラザ店（2022年4月28日）

…国内外ともに以降も続々と出店を計画中。ぜひ楽しみに！

【海外】

- ・台湾：7号店（2022年2月25日）
- ・台湾：8号店（2022年3月2日）
- ・香港：3号店（2022年5月12日）
- ・タイ：1号店（2022年夏予定）

株式会社ゴリップ〔発信元・運営会社〕

所在地 〒105-0012 東京都港区芝大門 1-15-3 GEMS 大門 4F

H P <https://www.golip-holdings.com> T E L 03-5623-2121

広報担当：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