

水揚げ日本一の漁場で獲れた最高“S1等級”の極上鰹をレアカツで

人気の「肉と海鮮の相盛り膳」シリーズから

**秋限定『牛カツと鰹カツ膳』販売スタート！**

～9月15日(金)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、シーズナル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、秋季限定「牛ロースカツと鰹(かつお)カツ膳」を2023年9月15日(金)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回シーズナルメニューとして提供している期間限定商品。これまでに「牛カツと鯖(さわら)カツ」「牛カツと鰻(うなぎ)カツ」「牛カツと鮪(まぐろ)カツ」など、様々な組み合わせを提案し、回を重ねるごとに販売数を伸ばしている人気シリーズです。



鰹の一本釣り水揚げ日本一の漁場で獲れた最高ランク“S1等級”極上鰹をレアカツで

「鰹カツ」は「肉と海鮮の相盛り膳」シリーズの中でも高い人気を誇り、早くも3度目の販売となります！

人気の秘訣はなんと言っても高品質な鰹の美味しさ！

鰹の一本釣り水揚げ日本一の御前崎(静岡県)で獲れた最高ランクの“S1等級”鰹を使用。

釣り上げた直後に船上で活められ、とれたての鮮度を保った刺身でも食べられる最高の鰹を、京都勝牛らしい極上のレアカツとしてご提供致します。

■商品名

- ・牛ロースカツと鰹カツ膳:1,690円(税込1,859円)
- ・追い鰹カツ: +690円(税込759円)

■発売日

2023年9月15日(金)～11月中旬  
(以降なくなり次第終了)

■販売店舗

全国の「牛カツ京都勝牛」「牛カツと和定食 京都勝牛」店舗にて  
※対象外店舗あり(成田空港店/東京ドーム店/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/福岡PayPayドーム店)

※一部店舗では販売価格が異なります。

※販売状況により終了時期が店舗ごとに異なる場合があります。

【本リリースに関するお問合せ】株式会社ゴリップ 広報:キム

TEL:03-5623-2121(直通) E-mail:y.kim@golip-holdings.com

(上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください)

牛カツ  
京都勝牛

Gyukatsu Kyoto Katsugyu

《鰹へのこだわり》

- ✓こだわりの一本釣り
- ✓船上活〆
- ✓最高ランク“S1等級”
- ✓瞬間冷凍

『牛ロースカツと鰹カツ膳』で使用する鰹は、鰹の一本釣り水揚げ日本一の御前崎(静岡県)で獲れた最高ランクの“S1等級”の極上鰹を使用。

釣り上げた直後に船上で活〆し、急速冷凍することで、とれたての鮮度を保ったまま最高の状態でお客様へお届けいたします。

鰹の等級ピラミッド



《美味しさへのこだわり》



①高品質な鰹ならではののもっちり食感と濃厚な味わい

京都勝牛こだわりの牛カツと同様、高品質な素材に薄衣をまぶし、高温短時間で外はサクッと、中はしっとりレアに仕上げます。レアに仕上げた鰹カツは臭みがなく、鰹本来の味わいともっちりとした食感と濃厚な味わいをお楽しみいただけます。

②たっぷり5種の薬味と特製ポン酢でさっぱりと

「みょうが・大葉・長ねぎ・たまねぎ・ごま」5つの薬味をたっぷりと添えてご提供致します。特製のポン酢と合わせてさっぱりとお召し上がりください。

その他にも京都勝牛の定番「わさびとだし醤油」「山椒塩」「京玉」と合わせても美味しくお召し上がりいただけます。豊富な薬味とつけだれで様々な組み合わせをお楽しみください。

【本リリースに関するお問合せ】株式会社ゴリップ 広報:キム

TEL:03-5623-2121(直通) E-mail:y.kim@golip-holdings.com

(上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください)