



新グランドメニュースタート！ コンセプトは「牛角の本気」

”揉み込み”のひと手間、“肉の厚み”のこだわりで

定番のタン・ロース・ハラミ・カルビが進化 ～「牛角 黒ラーメン」「牛角ジェリーラテ」続々 新登場！～

- 11月21日(火)～全国の牛角で提供開始-

コロナイドグループの株式会社レイズインターナショナル(本社:横浜市西区・代表取締役社長 根本寿一)では「牛角」(全国620店舗 ※2017年11月1日時点)にて、11月21日(火)より、こだわりを持ってさらに美味しくなった定番商品、バラエティに富んだ新商品を含む新グランドメニューを販売いたします。

■ 肉質に徹底的にこだわった定番商品。肉の旨味を存分に味わえる新グランドメニュー

焼肉屋に行った誰もが注文する一皿「タン」「ロース」「ハラミ」「カルビ」。多くのお客様が召し上がる基本の商品に対し向き合い、お客様にもっと喜んで頂きたいという想いから何度も検証を重ね、徹底的に磨き込みを行いました。お肉にタレを馴染ませ、揉みほぐすことにより、肉質は柔らかくなり食感が変わります。お肉の性質に合わせた最適な揉み込みを行うためにプロが0.1mm単位で厚みにこだわり、工程に合わせ牛角秘伝の塩ダレの見直しを図りました。お肉に合わせて1枚1枚丁寧に揉みほぐす。このひと手間を加えることにより、定番商品がさらに美味しくなりました。

また、12種類以上のスパイス・ハーブを使った「牛角特製スパイス」や、柔らかいラムに特製バジルダレを合わせた「バジルラム」、たっぷりの海苔とにんにくが味の決め手な「牛角黒ラーメン」など、バラエティに富んだ新商品もご用意しております。さらに、昨年の夏の期間限定メニュー“牛角café”として、ツイッターを始めとしたSNSメディアでも話題となった「牛角フラッペ」の進化版「牛角ジェリーラテ」がレギュラーメニューになりました。

是非、牛角が本気でこだわった“新定番商品”で牛角の魅力を存分に感じてください。

牛角の本気

牛角の定番メニューがおいしくなりました。

お肉の目利きはもちろん、ミリ単位でこだわった厚み、それぞれのお肉にあわせたタレを作り、よく揉み込むことでやわらかジューシーに。こだわりの詰まった牛角の定番メニューをぜひお楽しみください。

<新グランドメニューについて>

- 導入日 : 2017年11月21日(火)～
- 導入店舗 : 全国の「牛角」にて
※牛角ビュッフェ各店舗を除く



《徹底的にこだわり、美味しくなった定番商品》



牛タン塩 790円

今までより0.5mm厚くして、ほおばった瞬間のしっとりしたボリューム感とお肉の柔らかさをより感じられるようになりました。秘伝の塩ダレを丁寧に揉み込む事でジューシー感がアップ。これが牛角の新しい牛タンです。



塩ロース 590円

「誰が食べても美味しいロースを」。辿り着いたのが30日間熟成させて旨みをとじ込めた肩ロースです。肉を知り尽くしたプロが、最もおいしさを感じられる厚みを求め1mm単位にこだわりました。1枚1枚丁寧にカットし秘伝の塩ダレをしっかり揉み込む事で、しっとりとした赤身の味わいと熟成の旨みを堪能できます。



塩上ハラミ 690円

30日間熟成したハラミだからこそ柔らかさが一層際立ちます。丁寧に揉み込んだ秘伝の塩ダレと隠し味のブラックペッパーの味付けがヤミツキになる一皿です。

《グランドメニュー変更商品》



牛角特製スパイス牛ホルモン 490円

12種類以上のスパイス・ハーブを使った牛角オリジナルの味付け！お酒にバツグンにあう商品です。



バジルラム 690円

クセが無く食べやすいラムに、特製のバジルだれを合わせました。ワインと相性の良い逸品です。



牛角黒ラーメン 690円

たっぷりの海苔とにんにくが味の決め手！コクがあるのにあっさりお召上がりいただけます。メの一杯にどうぞ。



牛角ジェリーラテ 390円
(左:カフェラテ 右:抹茶)

とろ〜り、ひんやり！ゼリーと氷の飲む新食感のデザート。



リンゴ酢ハイボール 490円

リンゴの香りと爽やかな酸味と甘味がすっきりとした飲み口のハイボール。焼肉との相性抜群です。

※写真はイメージです。※価格は全て税抜表示となっております。※牛タンは形を整える加工をしております。

【 一般のお客様のお問い合わせ 】

株式会社レイズインターナショナル お客様センター E-mail: voice@reins.co.jp
TEL: 0120-142-029 (オペレーター受付時間・・・月～金10:00～18:00 / 土10:00～15:00 / 日祝休)