



牛角 昨年2万食以上販売した究極の「フोटジェ肉」商品が進化！

希少部位「黒毛和牛サブトン」×「うに」の黄金コンビ

- 2018年1月1日(月)～31日(水)まで 牛角全店舗にて980円で販売開始 -

<2店舗限定> 豪華「肉おせち」も登場！ 2018年1月1日～3日限定発売

コロワ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619店舗 ※2017年12月1日時点)にて昨年も大変好評をいただき、2万食以上販売した「うに」を使用した商品を進化させ、2018年新春商品として1月1日(月)～1月31日(水)まで期間限定にて販売をいたします。年始の新年会やご家族でのお食事の際、ちょっとした贅沢に“黒毛和牛サブトン”と“うに”をお楽しみください。

■シルクのような滑らかさの希少部位「黒毛和牛サブトン」ととろける食感の「うに」

2017年の流行語にも選ばれた「インスタ映え」な商品として昨年から人気が出ている「うにく」。牛角でも2017年1月に発売し、1ヶ月間で約2万食と大変ご好評をいただきました。

今年はさらに進化をさせ、上品な脂があり、シルクのように舌触りがなめらかでやわらかく、とろけるサブトンと“うに”と“酢飯”の相性を一口で楽しんでいただける形に変化をさせ、ご提供いたします。

黒毛和牛サブトンでうに、酢飯を巻いて口いっぱいにはおぼり、濃厚な甘さ、舌触りを楽しんでいただける商品です。



※写真はイメージです。

商品説明資料

販売期間 : 2018年1月1日(月)~31日(水)
販売店舗 : 牛角全店舗 ※牛角ビュッフェは対象外です。



黒毛和牛ザブトン×うに (980円)

1枚1貫からでもご注文いただけます。

黒毛和牛ザブトン×うに 1貫 (350円)

単品でもご注文いただけます。

黒毛和牛ザブトン (890円)

<2店舗限定販売> 牛角の豪華2段重の「肉おせち」も三箇日で発売！

正月といえば おせち料理。牛角ではお肉を二段重につめた「肉おせち」を2店舗3日間限定で販売いたします。おせち料理は、めでたいことを重ねるといふ願いを込めて重箱に詰めます。牛角の「肉おせち」は、みなさまに楽しく健康に過ごしていただくためにこんな意味をこめました！

- 黒毛和牛ザブトン : 赤身と白の霜降りが最も美しく、一頭から約5kgしかとれない希少な部位。赤は魔除け、白は清浄の意味があるんだとか！
- 黒毛和牛上ロース【くらした】 : 肩ロース。2018年は夢をしっかりと“語(カタ)ロース”！
- 黒毛和牛中落ち【ゲタ】 : 骨と骨の間のお肉。“コツコツ”と勤勉に働けるよう願いが込められています！
- 霜降り上タン塩 : タンの中で最も柔らかいタン元を使用。タン元で元気満“タン”！
- 黒毛和牛上カルビ : トモバラの中でも厳選された部位を使用。皆さんが素敵な”トモ“ダチに恵まれますように！
- 熟成赤身うわみすじ : ウデの部位で一頭から600gしかとれない希少部位。上を見て前向きに！きっと夢が叶“ウデ〜”♪

お正月のハレの日を「肉おせち」で盛り上げます！
価格は末広がりの8,888円。
肉始めは「肉おせち」で、素敵な2018年をお過ごしください。



販売期間 : 2018年1月1日(月)~3日(水)
販売店舗 : 赤坂店/さいたま東大宮店

販売価格 : 8,888円

※価格は全て税抜表示です。
※写真はイメージです。

40th ANNIVERSARY **コロワイドグループ**

===== 【 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)