



オープン後15日間で、10,000食を達成！ あの、大人気デカ盛り本格焼肉丼「牛角次男坊丼」 台湾”台北 101ビル”へ遂に上陸！

【牛角次男坊】12月7日(水) 11時グランドオープン

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)は、台湾の子会社であるREINS INTERNATIONAL TAIWAN CO.,LTD(本社:台湾台北市、董事長:小島 保幸)の運営により2016年12月7日(水)台湾・台北市にある超高層ビル「台北101」に「牛角次男坊」をオープンいたします。今年10月には海外初出店となる高雄市に牛角次男坊をオープン。オープン初日には1日で849食を販売、オープン後15日間では1万食を突破するなど、多くのお客様にご来店いただき大変大きな反響を頂いております。

尚、牛角次男坊では、今後5年間における台湾国内出店舗数の目標として15店舗を掲げてまいります。

■牛角次男坊とは

牛角のセカンドブランドとして、本格的な焼肉丼を手軽に楽しめる丼ぶり専門店。

2016年3月28日、千葉県「ららぽーと柏の葉」ショッピングモール3階 1号店OPEN

2016年10月7日、台湾高雄漢神巨蛋店B1 海外1号店OPEN



牛角次男坊
Jinan-Bou

■今大注目の台北店限定「ローストビーフ丼」も登場！

台湾の牛角次男坊では、日本とは異なる商品をご提供しており、4商品をメインに展開しております。価格帯もお手頃な180元～260元にしており、どなたでもお気軽にご利用いただけます。

一番の人気商品は、看板商品の「牛角次男坊丼」ですが、2号店となる台北101店では、通常ホテルのビュッフェやステーキハウス等でしか食べる機会のないローストビーフを、焼肉のプロである「牛角」が丼ぶりにアレンジ、またお手頃価格(260元)でご提供いたします。

ローストビーフは低温調理でじっくりと焼き上げ、しっとりとジューシーに仕上げました。特製の甘辛ダレや温泉卵と絡めると、より一層お肉の美味しさが引き立ちます。



■商品概要（商品には全て味噌汁とお茶がセットで付きます）



牛角次男坊井 220元

全長20センチ、重量560gの看板商品。直火で焼き上げた牛肉に牛角特製の醤油ベースのたれをかけ、大判ののりを4枚添えて仕上げました。のりで巻いて焼肉巻きとしてもお楽しみ頂けます。



牛角次男坊玫瑰火山井 260元

次男坊独自の低温調理方法でしっとりと焼き上げ、スライスしたお肉に甘辛ダレで仕上げました。温泉卵と絡めてお召し上がりください。



牛角次男坊薔薇豚井 190元

ローストポーク丼。低温調理方法で焼き上げ、店舗で薄くスライスをすることで非常に柔らかく仕上げております。洋風のソースでさわやかに召し上がりいただける商品です。



豚井 180元

The豚丼。直火で香ばしく焼きあげ、甘辛タレをまとわせたご飯が進む定番の一品です。温泉卵を崩してまろやかな味もお楽しみいただけます。

■店舗情報

- 運営会社 : REINS INTERNATIONAL TAIWAN CO.,LTD
(レインズ 100%子会社)
店舗名 : 牛角次男坊 台北101店
所在地 : 台北市信義路五段7 號 B1
営業時間 : 日~木 11:00 ~ 21:30
金・土 11:00 ~ 22:00
坪数 : 11.6坪
客単価 : 220元

【 一般のお客様のお問い合わせ 】

株式会社レイン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)