

【牛角 イベントレポート】

焼肉の“味づくり”を原点から。
看板メニューの美味しさを“深化”させ、「また行きたくなる焼肉」へ。

2025年10月16日（木）メディア限定試食会を開催。
創業30年を見据え、味の原点から“体験の再構築”を発表。

株式会社レイنزインターナショナルが展開する「牛角」は、2025年10月23日（木）より、グランドメニューを大幅にリニューアルいたします。牛角の原点である“味づくり”を見つめ直し、看板商品の味を深化。創作焼肉や麺、デザートなど全23品を刷新。「仲間と」「家族と」「お酒と」——どんな瞬間にも寄り添う「また来たくなる焼肉」体験をお届けいたします。



本リニューアルに先立ち、お披露目を兼ねた【メディア限定 試食会】を2025年10月16日（木）に牛角赤坂店にて開催いたしました。

牛角看板メニューが、美味しくなった！！ポイントは…“お肉にGNN”

最初に提供されたのは、ブランドを象徴する『牛角上カルビ』と『牛角上ハラミ』。今回の試食会では特別に、リニューアル前と後の“食べ比べ”を体験していただきました。来場者からは「**より肉の味に深みが出て、“焼肉を食べている！”という実感が高まる**」「**どちらも美味しいですが…改定後の方が印象に残る味**」といった声が寄せられ、アップデートを感じていただける場となりました。

その理由は、過去に好評だったGNN（ごま、ネギ、にんにく）をタレに加えたこと。**香りと旨みが肉全体に広がり、現行の美味しさを大切にしながらも、より一体感のある味わいへ。一口目の満足感だけでなく、食後に“ふと思い出す味”**を意識した味設計で、焼肉の基本体験をより印象深くしました。

派手な変化ではなく、美味しさの“深化”によって、積み重ねていく進化。創業以来培ってきた味の根幹を守りながら、より体験価値を向上させ、次の時代へとつなげます。



メの麺、創作焼肉、スイーツなど多種多様な新メニューが勢揃い！！

続いてお披露目されたのは、新商品の『チーズうまトマチキン』と『ハニーマスタードポーク』。焼肉にイタリアンや韓国のエッセンスを取り入れており、「焼肉のイメージを広げてくれる」「変化球として最後まで飽きずに楽しめる」といった感想が寄せられました。



また、『ふりそで特製醤油焼き』では、部位の珍しさについて質問が相次ぎ、「これはヤミツキになる」「ビールが欲しくなる味」などと大変好評をいただきました。さらに『本格麻辣湯スープ』では、「見た目以上に具沢山」「麻辣湯と白ごはんでランチに食べに来たい」といった声をいただきました。



牛角の「冷麺」は、年間230万食を販売する“焼肉のメ”の王道。そんな牛角の「冷麺文化」に、新たな風を吹き込む存在として誕生したのが、名店「宝華」監修の『牛角油そば』です。「これは旨い！焼肉に油そばをオススメする理由に納得」「意外と油っこくなくて、女性でも食べやすい」と大変ご好評いただきました。さらに、新たなメとして、新商品『濃厚旨辛にんにくラーメン』も登場。来場者からは「焼肉の後でも食べなくなる完成度」「専門店顔負けの味わい」といった声が寄せられました。



最後に、体験型デザート『炙って！ドーナツアイス』と『キャラメルスイートポテトケーキ』が登場。焼肉ならではの「焼く」「仕上げる」といった体験要素を取り入れながら、焼肉の後に“もう一度笑顔になれる”スイーツ体験で、“あたたかく・甘く”締めくくります。

試食を通じて牛角の新しい“味・体験・シーン”を体感できるイベントとなり、参加者からは「牛角の進化を実感した」「今度はプライベートで友人と楽しみたい」といった期待の声が数多く寄せられました。

創業から30年を迎えようとしている牛角は、“焼肉をもっと身近に”という想いのもと、時代や嗜好の変化に寄り添いながら、“誰もが楽しめる場”を追求してきました。今年の29(ニク)周年は、牛角の“原点の味”を改めて見つめ直しました。また、定番の焼肉にトレンド感と遊び心をプラスし、気分やシーンに合わせて選べる自由度を高めました。長年ご支持いただいていた体験を大切にしつつ、何度訪れても新しい発見のある焼肉体験を、これからも目指してまいります。

担当者コメント

株式会社レイズインターナショナル

牛角メニュー開発部 部長 秋元 伸啓

牛角では「焼肉とは、肉に味をつける料理」と考えています。美味しい焼肉は、美味しいお肉と美味しいタレがあってこそ完成するものだからです。メニュー改定にあたり、まず初めに、焼肉の定番である「カルビ」と「ハラミ」の味を見つめ直しました。現行のタレに、みじん切りにしたネギ・すりごま・おろしにんにくを加えることで、風味豊かで香り立つタレとなり、肉のうまみがより引き立ちます。一口目、「旨い！」という体験を残しつつ、食べ終わった後、帰り道に“ふと”思い出す味をテーマに開発したものです。「また焼肉に行きたい」ではなく、「また牛角に行きたい」と感じていただければ嬉しいです。

また、味以外にも「色々なシーンで楽しめる」ことが、牛角が幅広いお客様にご支持いただいている理由と考え、サイドメニュー・メ・デザートにおいても“また来なくなる体験”を追求し、今回の改定に至りました。



Q：味付けを変更した理由を詳しく教えてください。

A：「GNNタレ」は、コロナ禍における人手不足などの観点から一時ご提供を見送っておりましたが、「お客様により満足していただけるよう、提供価値を高めたい」という強い想いから、この度の復活を実現しました。もちろん今の商品も自信をもって「美味しい」といえるものをご提供しています。そのため、派手な味変更ではなく、今の良さを生かしつつ、味を深化させる改定を行いました。

Q：「牛角上ハラミ」の味付けについて 一焼肉の味付けで「タレ」「塩」はありますが、「塩タレ」って珍しいですよね？

A：私は「牛角生まれ、牛角育ち」なので、慣れ親しんでしまいましたが……（笑）確かにそうですね。「塩タレ」のルーツは、牛角で最初に「ハラミ」「ピートロ（トントロ）」を提供し始めたころだと聞いています。当時はあまり焼肉で主流ではなかった「ハラミ」「トントロ」の素材を生かす味付けを考えた際に「塩タレ」が開発されました。常連のお客様の中には「牛角では絶対に塩タレ」と、隠れファンの多い味付けです。

Q：なぜ「ふりそで（特製醤油焼き / 塩タレ）」など、珍しい部位を提供するのですか？

A：焼肉牛角として、牛角ならではの「鶏焼肉」を楽しんでいただきたかった際に、希少部位「ふりそで」に目を付け、黒胡椒が隠し味の「特製醤油」の味付けにこだわりました。もちろん、牛角自慢の「塩タレ」味もオススメです。

▼牛角グランドメニューリニューアル情報の詳細は以下よりご確認ください。

<https://prt-times.jp/main/html/rd/p/000000565.000018604.html>

食べ放題でも楽しめる！

食べ放題 4コース

90分

ラストオーダー70分

小学生未満

無料

小学生

半額

65歳以上

550円引き(税込)

牛角でしか食べられないオリジナルメニューも!!

牛角コース

3,780円 (税込4,158円)



牛タン が食べられる食べ放題コース

牛タン・上焼肉コース

4,980円 (税込5,478円)



70品コース

3,380円 (税込3,718円)



黒毛和牛カルビ が食べられる極上食べ放題

黒毛和牛コース

5,980円 (税込6,578円)



あつまれ、腹ペコ学生諸君!!

食欲全開。 焼肉全開。

学生グループ限定 食べ放題

お一人様 税込 **2,500円** 90分
ラストオーダー70分



▼牛角公式アプリ ダウンロードはこちら

Apple Store

<https://apps.apple.com/jp/app/%E7%89%9B%E8%A7%92%E5%85%A C%E5%BC%8F%E3%82%A2%E3%83%97%E3%83%AA/id934623532>

Google Play

<https://play.google.com/store/apps/details?id=jp.co.reins.gyukaku>

【会社概要】

株式会社レイズインターナショナル 代表取締役社長：澄川 浩太

牛角、しゃぶしゃぶ温野菜、居酒屋 土間土間、とんかつ神楽坂さくら等の飲食店を展開

コロワイドグループ

<取材・掲載に関するお問い合わせ >

レイズインターナショナル 広報室 一柳 Tell: 045-224-7200 Mail: pr@reins.co.jp
PR事務局 宇野・中野・小泉 Tell: 070-6982-5041(宇野) Mail: reins@allnight-p.com