



【牛角焼肉食堂】

まっしろで“辛くない”チゲが新登場！
 牛×貝の濃厚Wダシで、心も体もじんわり
 『石鍋豆腐コムタン定食』

【期間限定】2026年1月16日(金)～3月15日(日)

コロワイドグループの株式会社レインズインターナショナルが展開するフードコート専門店「牛角焼肉食堂」では、期間限定で2026年1月16日(金)より『石鍋豆腐コムタン定食』を販売いたします。



まろやかな白いスープが石鍋の中でぐつぐつと沸き立つ『石鍋豆腐コムタン定食』は、「辛いものは苦手だけれど、石鍋のグツグツ感を楽しみたい」というお客様の声をきっかけに、約2年の開発期間を経て完成した一品です。

ベースとなるのは、“牛”的旨味をじっくり引き出した韓国伝統のスープ「コムタン」。牛角焼肉食堂では、ここに旨味食材の“あさり”を加え、牛のコクと貝の旨味が重なり合う、濃厚でありながらやさしい味わいの“辛くないチゲ”に仕立てました。さらに卵黄を加えることで、まろやかさと奥行きのあるコクをプラスしています。提供は、定番メニュー『石鍋豆腐チゲ定食』でもおなじみの石鍋。熱々の状態で提供されるコムタンには、豆腐、豚肉、あさり、ねぎなどの具材をたっぷりと使用し、食べ応えのある仕上がりに。また、別皿で添えた『キムチ』と『旨辛だれ』をスープに加えることで味の変化も楽しめます。まろやかな味わいの中にはどよい辛味が加わり、一度で二度の美味しさをお楽しみいただけます。

やさしい味わいでありながら自然とごはんが進むのも、ごはんに合うメニューづくりを重ねてきた牛角焼肉食堂ならでは。フードコートで気軽に立ち寄れる牛角焼肉食堂で、体も心もじんわりと温まるひとときをお過ごしください。

期間限定「石鍋豆腐コムタン定食」概要

- 販売期間：2026年1月16日(金)～3月15日(日) ※なくなり次第終了
- 商品名：石鍋豆腐コムタン定食
- 販売価格：980円（税込1,078円）
- 販売店舗：全国の牛角焼肉食堂

※イオン板橋店、イオンモール熊本店、イオンモール京都では販売しておりません。
 ※2月以降にオープンする新店舗では販売しておりません。





焼肉食堂

牛角焼肉食堂について

気軽に鉄板焼肉

日本全国に80店舗（2025年12月末時点）を展開するフードコート専門店「牛角焼肉食堂」は、店内カットの新鮮なお肉を熱々の鉄板でご提供する「鉄板焼肉定食」と、焼肉の旨みを余すところなく盛り込んだ「焼肉丼」の専門店です。ホルモン・ハラミ・豚タンを使用した焼肉店ならではの定食の他、牛角で人気の「梅しそ冷麺」「石鍋豆富チゲ」など幅広いラインナップをご提供しております、気軽にリーズナブルな価格で焼肉気分をお楽しみいただけます。



牛角の味をもっと日常で



「鉄板焼肉定食」は、秘伝ダレで焼き上げたをお肉を熱々の鉄板皿でご提供。タレの香ばしい香りとジューシーと鳴る音が食欲をそそります。



「焼肉のタレ」「キムチ」「スープ」もセットのため、焼肉店さながらの体験を定食スタイルで満喫していただけます。



看板商品の「上カルビ焼き定食」は、カルビのなかで最もサシが入った厳選部位“タテバラ”を使用。ジューシーなお肉の旨味が広がる定食です。

各種「鉄板焼肉」単品（ごはん・スープ無し）150円引き

人気
No.1



■牛カルビ焼き定食 950円（税込1,045円）

脂が美味しい焼肉定番のカルビを、ごはんに合う特製ダレで仕上げました。ごはん、キムチ、スープがセットの定食です。



■全部盛り定食 1,080円（税込1,188円）

牛カルビ・豚タン・豚カルビの3種の盛り合わせ。焼肉屋の魅力「色々なお肉が楽しめる」を実現した、ボリューム満点の定食です。



■旨辛ホルモン・ハラミ丼 980円（税込1,078円）

脂の美味しい大ぶりのホルモンと、肉の旨みを感じるハラミに旨辛ダレを絡めて焼き上げた、ヤミツキになる焼肉丼です。



■焼肉ビビンバ丼 830円（税込913円）

香ばしく焼き上げたお肉に、彩り豊かなナムルと温かいごはん。具沢山でお肉も野菜もバランスよく楽しめる、心もおなかも満たす焼肉丼です。

►牛角焼肉食堂 公式HP：<https://gyukakuyakinikushokudou.ne.jp>
※詳しくは公式ホームページをご覧ください。

【会社概要】

株式会社レイン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、居酒家 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

株式会社レインズインターナショナル(<https://www.reins.co.jp/>)

横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F

広報担当 一柳・太田 E-mail：pr@reins.co.jp TEL：045-224-7200