



【牛角 イベントレポート】

1,980円に込めた「限界価格」への挑戦。

“せんべろ需要”に焼肉はどう応えるか？

～“平均3,000円以上お得”となった「焼肉酒場セット」を本格導入～

“焼肉×酒場”を体験するメディア試食会を開催

コロナ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「牛角」は、平日限定のグランドメニューとして2026年1月21日(水)より導入する『焼肉酒場セット』のメディア試食会を、2026年1月14日(水)に牛角五反田店にて開催しました。

本メニューは、「焼肉をもっと日常的に楽しめないか」という問いから生まれた、“焼肉×酒場”という利用スタイルの提案です。

当日は、メニュー開発担当者が企画背景や商品設計へのこだわりを紹介しました。



イベント概要 | “焼肉×酒場”を体験するメディア試食会

『焼肉酒場セット』では、『定番焼肉盛り』と『選べるホルモン盛り』の計6種の焼肉に、『2時間飲み放題』と『枝豆食べ放題』を組み合わせた内容を、**1,980円(税込2,178円)**で提供。居酒屋感覚で気軽に立ち寄れる新しい焼肉スタイルを提案しています。試食会当日は、実際にメニューを体験していただきながら、開発担当者が企画背景や商品設計について説明。参加したメディア関係者からは、価格以上の満足感や、日常使いしやすい点を評価する声など、好意的な意見が数多く寄せられました。



担当者コメント | 企画背景と商品詳細

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 メニュー企画担当 大谷 渉

■企画背景 | “ハレ”から“日常”へ、焼肉の再定義

近年、1,000円～2,000円程度で気軽に楽しめる「せんべろ」や、仕事帰りのカジュアルな飲み需要が高まっています。

一方で、焼肉市場は拡大傾向にあるものの、円安や物価高の影響を受け、焼肉の利用頻度は「特別な日」に限られがちになっている現状があります。こうした背景を踏まえ、牛角では「友人や同僚と週1回、あるいは月1回でも気軽に立ち寄れる焼肉店」を目指し、**焼肉と居酒屋利用を掛け合わせた**新企画『焼肉酒場』を考案しました。企画当初は3,000円程度での商品設計も検討しましたが、日常使いを実現するため社内で議論を重ね、1,980円という限界価格に決定しました。

さらに、「予算への不安」を払拭するため、『焼肉・ホルモン盛り』に加え『アルコール飲み放題』と『枝豆食べ放題』をセットにすることで、**1,980円(税込2,178円)**という価格の中で、**より満足していた**
だけのように設計しています。実際に、2025年11月に期間限定で本メニューを実施した際のお客様の注文内容を単品メニュー価格に換算すると、**1人あたり平均で3,000円以上お得**となる試算結果が得られました。(※)



※実施期間：2025年11月4日(火)～11月21日(金)の平日
注文実績の平均数量をもとに価格換算して算出しています。
下記①＋②の合計で5,356円(税別)。

①「焼肉盛り」と「ホルモン盛り」を単品メニュー換算した価格
＝**合計1,536円相当**

②「2時間飲み放題」と「枝豆食べ放題」の平均注文数を
単品メニュー換算した価格 ＝**合計3,820円相当**

■商品詳細 | コスパと満足度を両立した「焼肉酒場」メニュー

『焼肉酒場セット』では、時間を気にせずゆっくり楽しんでいただけるよう、「焼肉食べ放題・飲み放題」で一般的な90分制ではなく、**120分制と長めの時間**を採用しています。

✓ 焼肉屋としての満足度

『焼肉盛り』には、味わいの異なる2種のカルビ『牛カルビ』『豚カルビ』に加え、焼肉の定番である『牛ハラミ』を盛り合わせました。また、『**選べるホルモン盛り**』は、**お酒との相性を重視した内容**を開発。**特製醤油ダレと黒胡椒が香る『黒MIX』と、にくのパンチが効いた『白MIX』**の2種類から選べるようにすることで、その日の気分や好みに合わせて楽しめる“焼肉屋ならではの醍醐味”も感じていただけるよう意識しています。

✓ 「枝豆食べ放題」の採用

セットのおつまみには、焼肉の定番「キムチ」や居酒屋の定番「キャベツ」も検討しましたが、**焼肉や会話の手を止めずに楽しめるよう、“箸を使わずに”食べられる『枝豆』**を採用しました。この枝豆を食べ放題とすることで、1,980円(税込2,178円)という価格設定の中での体験価値を高められるよう配慮しています。

メディアの声 | “価格以上の満足感”への評価

当日、実際にメニューを試食されたメディア関係者からは、価格設定や商品設計について好意的な声が多く寄せられました。

- ・「焼肉とお酒の相性は抜群。居酒屋感覚で、2,000円を握りしめて気軽に通えるのが嬉しい」
(日常使いできる価格設定とコンセプトへの共感)
- ・「もっと食べたい時には、好きなメニューを追加注文できる自由度の高さが魅力」
(定額セットをベースに、自分好みにカスタマイズできる柔軟性への評価)
- ・「パンチのある焼肉と、軽い味わいの枝豆の組み合わせがまさに“無限ループ”。いつまでも食べられる」
(計算された味のバランスに対する高い満足度)

“安さ”だけではなく、“納得感のある内容だからこそ選ばれる”という評価が多く見られました。



今後の展開 | 新たな顧客層と30周年に向けて

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

本メニューは、2025年11月に期間限定で先行実施を行ったところ、**計画比約1.4倍の出数**となるなど、大きな反響をいただきました。昨今、「財布の紐が固い」と言われる消費環境の中ではありますが、街場の飲食店、特に安価に楽しめる酒場には多くの人が集まっており、外食意欲そのものが失われているわけではないと感じています。



特に学生街や若年層の多いエリアでは、**「1,980円で飲み放題付き」という明朗会計**な商品設計が、予算を気にする学生層や20代のお客様に“優しいプラン”として受け入れられました。その結果、20代のお客様の来店比率が大きく伸びるなど、従来のファミリー層や記念日利用とは異なる、新たな顧客層の獲得にもつながっています。

牛角の強みは、専門店としての「お肉」と、酒場としての「お酒」の両方を提供できる点にあります。単なる食事の場にとどまらず、同僚との仕事帰りの一杯や、友人との気軽な集まりなど、さまざまな利用シーンに応えられるブランドへと進化していきたいと考えています。今年で創業30周年を迎える牛角は、「焼肉×酒場」という新たな挑戦をはじめ、これからも時代やニーズに寄り添った体験価値の創出を通じて、日常の中で選ばれ続けるブランドを目指してまいります。

焼肉酒場セット 概要

販売開始日 : 2026年1月21日(水) ~ 平日限定
セット内容 : 焼肉盛り / ホルモン盛り(黒MIX or 白MIX) / 飲み放題 / 枝豆食べ放題
価格 : 1,980円(税込2,178円) ※飲み放題・枝豆食べ放題は120分/ラストオーダー90分
実施店舗 : 全国の牛角店舗 ※沖縄県、他一部店舗をのぞく。
※未実施店舗の詳細は専用ページでご確認ください。※牛角食べ放題専門店では、ラインナップ数・内容が異なります。

▼焼肉酒場セット 専用ページはこちら
https://www.gyukaku.ne.jp/lp/yakinikusakaba/?utm_source=release&utm_medium=release&utm_campaign=202601_sakaba_cp

平日限定

焼肉酒場セット 1,980円(税込2,178円)

飲み放題 120分 ラストオーダー 90分 40品以上

※飲み放題は、同一コース人数分とさせていただきます

ハイボール・サワー・カクテル
日本酒・焼酎・ワイン・梅酒 等

+500円 (税込550円)
飲み放題に
生ビール
を追加

食べ放題!
無限枝豆 120分 ラストオーダー 90分

定番! 焼肉盛り
ジュシーカルビ・牛ハラミ・豚カルビ

選べるホルモン盛り
シマチョウ・豚ハラミ・ぼんちり
白塩 黒特製香油七味

お肉全部で約200グラム

アルコール飲み放題

+500円 (税込550円)
飲み放題に
生ビール
を追加

アップルバインサワー
ザクロローズベリーサワー
リンゴ酢ハイボール

ウイスキー
ブラックニッカ クリア

お茶ハイ
黒ウーロンハイ
玄米こうばし茶ハイ

ワイン
グラスワイン(赤・白)
デキャンタワイン(赤・白)

日本酒
豪快(冷酒)

梅酒
梅酒

焼酎
かのか(麦) かのか(芋)

ソフトドリンク

- リンゴジュース
- マンゴーミックスジュース
- グレープフルーツジュース
- ココ・コアラ
- カルピス
- ジンジャーエール
- ぶどうジュース
- リアルゴールド

— お茶・ピッチャー (ガラスの取手付) —

- 黒ウーロン茶
- 玄米こうばし茶
- 黒ウーロン茶ピッチャー
- 玄米こうばし茶ピッチャー

焼肉酒場セット 未実施店舗

関東

東京 八重洲日本橋店・品川店・渋谷店・渋谷3rd店・渋谷道玄坂店・渋谷センター街店・新宿東口店・西新宿店・新宿大ガード店・五反田店

神奈川 横須賀汐入店

近畿

大阪 イオンモール大日店・なんば道頓堀えびす橋店

九州・沖縄

沖縄 宜野湾店・北谷店・安謝店・津嘉山店・おもろまち駅前店・豊崎店・パークレーズコート店・美里店・うるま石川店・国際通り店・中城店・安慶名店・名護店

【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、居酒屋 土間土間等の飲食店を展開



<取材・掲載に関するお問い合わせ>

レイン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