



# わずか“0.15%”の奇跡。この春、ついに解禁！ シャトーブリアンと同程度の取得量を誇る 「厳選上みすじ」登場

## ～「トリュフ香る赤ワインソース」で仕立てる特別仕様～

【期間限定】2026年3月9日(月)～4月22日(水)

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「牛角」は、2026年3月9日(月)より、牛**1頭からわずか0.15% (約600g) しか取れない希少部位『厳選上みすじ』**を春限定で販売いたします。別添えの「トリュフ香る赤ワインソース」をつけてお楽しみいただける特別仕様です。あわせて、『うなぎの石焼ビビンバ』も発売いたします。



今回登場する『厳選上みすじ』は、牛1頭から約2～3kgしか取れない希少部位「ミスジ」の中でも、**さらにサシが入った中心部のみ (牛1頭あたり約600g)**を使用した一品です。きめ細かな肉質と赤身の旨味、ほどよい脂の甘みが調和した味わいが特長で、別添えの「トリュフ香る赤ワインソース」をお好みでつけてお楽しみいただけます。また、『うなぎの石焼ビビンバ』も春限定で登場。“ごちそう”の象徴として親しまれる食材を取り入れ、春のお祝いシーズンにふさわしい特別感を演出します。

### 春の期間限定メニュー 詳細

- 販売商品：『厳選上みすじ』『うなぎの石焼ビビンバ』
- 販売期間：2026年3月9日(月)～4月22日(水)
- 販売価格(単品)
  - ・『厳選上みすじ』880円(税込968円)
  - ・『うなぎの石焼ビビンバ』レギュラー850円(税込935円) / ハーフ580円(税込638円)
- 食べ放題対象コース
  - ・「牛角コース」お一人様3,780円(税込4,158円)
  - ・「牛タン・上焼肉コース」お一人様4,980円(税込5,478円)
  - ・「黒毛和牛コース」お一人様5,980円(税込6,578円)
- ※小学生未満「無料」、小学生「半額」、65歳以上「税込550円」引き
- 販売店舗：全国の牛角店舗  
※牛角焼肉食堂、牛角食べ放題専門店、牛角成城学園前を除く



【販売期間】2026/3/9(月)～4/22(水)  
※販売期間は予告なく変更となる場合がございます ※写真はイメージです

## 春の期間限定メニュー①：厳選上みすじ

●1頭からわずが「600g程度」しか取れない

希少部位：『厳選上みすじ』

「みすじ」とは、牛の肩甲骨の内側に位置し、牛一頭（枝肉約400～500kg）から約2～3kg（取得割合約0.6～0.8%）の希少部位です。今回ご提供する『厳選上みすじ』では、みすじの中でもさらにサシが入った中心部分のみを厳選。その量は**牛一頭あたり約600g、取得割合にして約0.15%**と、ヒレの中心部である「シャトーブリアン」と同程度の取得量にあたる、限られた部位です。

『厳選上みすじ』は**赤身の濃厚な旨味**と、**とろけるような脂の甘み**を兼ね備え、中心部ならではのきめ細かな肉質が特長です。焼き加減によって、しっとりとした食感と旨味の広がりをお楽しみいただけます。さらに今回は、**「トリュフ香る赤ワインソース」ともにご提供**。口に入れた瞬間、ほのかに香るトリュフと、オニオンやプルーンの旨味を重ねたコク深いソースが肉本来の旨味を引き立てます。

なお、本商品はアラカルトに加え、食べ放題の**「牛角コース」「牛タン・上焼肉コース」「黒毛和牛コース」でもご注文いただけます**。希少部位を味わう非日常体験を、より多くのお客様にお楽しみいただける特別仕様です。



## 春の期間限定メニュー②：うなぎの石焼ビビンバ

“ごちそう”の象徴として親しまれるうなぎを、焼肉店の定番メニューである石焼ビビンバとしてご用意いたしました。うなぎを焼く要所で**炭火を使用し、4度焼き・4度タレ付け**を重ねることで、香ばしさと旨味を引き出しています。これを石鍋で焼き上げることで、うなぎの香りとごはんの香ばしさが重なり合い、一体感のある味わいに。仕上げに添えた**「黒七味」**が全体を引き締め、食べ進めるごとに味わいの変化をお楽しみいただけます。

本商品もアラカルトに加え、食べ放題の**「牛角コース」「牛タン・上焼肉コース」「黒毛和牛コース」でもご注文いただけます**。食べ放題では、より気軽にお楽しみいただけるよう「**ハーフサイズ**」にてご提供いたします。



# 牛角の食べ放題：全5コース

春の期間限定メニューは、「牛角コース」「牛タン・上焼肉コース」「黒毛和牛コース」で食べ放題となります。

## 牛角だからできる本格食べ放題

50品コース

¥2,780円 (¥3,058円)

70品コース

¥3,380円 (¥3,718円)

牛角コース

¥3,780円 (¥4,158円)

牛タン・上焼肉コース

¥4,980円 (¥5,478円)

黒毛和牛コース

¥5,980円 (¥6,578円)



**春の期間限定メニュー**

牛角でうなぎ!? この組み合わせ意外と合うんです!

やわらかく上質な赤身の濃厚な旨味が口に広がる

**厳選上みすじ**  
880円(968円税)

**うなぎの石焼ビビンバ**  
レギュラー 850円(935円税)  
ハーフ 580円(638円税)

今だけ! 牛角コース 牛タン・上焼肉コース 黒毛和牛コース にも登場!

【販売期間】2026/3/9(月)～4/22(水) ※販売期間は予告なく変更となる場合がございます ※写真はイメージです

※トリュフ香る赤ワインソースは20歳未満の方、妊娠・授乳期間の方、運転される方(自転車含む)などはご使用をお控えください

### 【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 土間土間等の飲食店を展開



取材・掲載に関するお問い合わせ

株式会社レイズインターナショナル(<http://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 E-mail : [pr@reins.co.jp](mailto:pr@reins.co.jp) TEL : 045-224-7200