



『牛角の夏祭り』イベントレポート

みんな大好き！“焼肉”と“夏祭り”。一緒になって最強楽しい！！

七輪で焼いて楽しい&おいしい屋台体験、
「サクマドロップス」のコラボなど、楽しさ満点の全10品

～いつもの食事時間を、家族の大切な“夏の思い出のワンシーン”に～

コロワイドグループの株式会社レイズインターナショナルが展開する「牛角」では、2026年7月15日（水）から8月31日（月）まで、日本の風物詩である“夏祭り”の体験価値を焼肉と融合させ、お子様から大人まで楽しめる「夏の思い出づくり」をテーマにした期間限定フェア『牛角の夏祭り』を開催します。

販売に先立ち、お披露目を兼ねた【メディア限定 試食会】を2026年7月9日（木）に牛角赤坂店にて実施しました。



商品の企画開発について



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 メニュー企画担当 大谷 渉

日本各地で毎年開催される夏祭りは、世代を超えて親しまれてきた日本の夏の風物詩です。子どものころに体験した夏祭りでは、屋台が立ち並ぶにぎやかな空間や漂う香ばしい匂い、お小遣いを握りしめて好きなものを選ぶ楽しさなど、大人になっても心に残る思い出がたくさんあります。一方で近年は、人口減少や人手不足、物価高騰などの影響により、地域によっては夏祭りの縮小や開催が難しくなっているという話も耳にします。私たちは、食そのものだけでなく、食を楽しむ場や体験、人と人のつながりも大切な食文化の一つだと考えています。そうした夏祭りならではの楽しさを未来へつないでいきたいという考えから、今年は『牛角が夏祭り会場になる』をコンセプトに、本フェアを企画しました。

商品開発における2大キーワードは、「自分で作る楽しさ」と「屋台を食べ歩くようなワクワク感」です。お客様ご自身が仕上げに関わる体験を重視し、好きなものを手に取って夢中で頬張るお祭り特有の高揚感を表現しました。また、屋台を“ハシゴ”するように複数のメニューを楽しんでいただけるよう、1皿あたりのサイズを“小ぶり”にし、価格も低めに設定する工夫をしています。さらに、食べ放題コースでもご注文いただけるため、ぜひ気軽に“屋台の食べ歩き気分”を味わっていただきたいと思います。



メディア試食会の様子

試食会では、まず担当者より「焼肉店ならではの“屋台グルメ体験”」をコンセプトとしたフェアの概要や開発背景をご説明いたしました。その後、本フェアで提供する『牛カルビコッペ』や『七輪de焼きもち』、『屋台のいかやき』をはじめとする屋台グルメ8種をご用意し、お肉やコッペパン、とうもろこし、いかなどを七輪で炙り、ご自身で仕上げる楽しさを体験しながら、ご試食いただきました。



参加者からは、「七輪から立ちのぼる香ばしい香りが本当にお祭りの屋台のようでワクワクする」「全体を通して体験として楽しめる」といったお声が多く聞かれました。また、各商品についても、『牛カルビコッペ』については「コッペパンを炙ることで香ばしさが出て美味しい」「サイズもちょうどいい」、『屋台のいかやき』については「想像以上にやわらかい」「まるで屋台の味」、『ザクザクキャンディーアイス～サクマドロップス～』は「宝石みたいで可愛い」「ラムネアイスがシュワッと弾けて美味しい」などの感想が寄せられました。さらに、『ちょこっとねぎ塩焼きそば』に焼いたホルモンを加え、「ホルモン塩焼きそば」としてオリジナルのアレンジを楽しむ様子も見られました。



本試食会はお子さま連れでの参加も可能だったため、自分で作る『牛カルビコッペ』や『フローズンひとくちチョコバナナ』などを嬉しそうに頬張る様子や、『炙って！たこ焼き』を七輪でコロコロと転がして焼き上げる様子、『ザクザクキャンディーアイス～サクマドロップス～』の見た目や食感に笑顔を見せる様子など、会場には微笑ましい光景が広がっていました。一方で、大人はホルモンを肴に生ビールを楽しむ姿も見られ、家族それぞれが思い思いのスタイルで『牛角の夏祭り』を満喫していました。

参加者からは「子どもが楽しみながら食べられるメニューが多く、ファミリーでの夏の思い出作りにぴったり」といった感想が寄せられるなど、焼肉店にいながら賑やかなお祭り空間を体感していただける試食会となりました。



『牛角の夏祭り』商品紹介



■牛カルビコッペ 380円(税込418円)

お祭り気分を味わえる、ワンハンドスタイルの焼肉メニューです。炙ったコッペパンにサンチュと焼きたての牛カルビをはさみ、お好みでマヨネーズをかければ完成。コッペパンを網の上で炙ることで、香ばしい風味とサクとした食感をお楽しみいただけます。自分好みに仕上げるワクワク感や、マヨネーズを好きなだけかける“背徳感”も魅力のひとつ。さらに、大人向けには無料のコチュジャンを加えることで、甘辛い味わいへのアレンジもおすすめです。

■ザクザクキャンディーアイス

～サクマドロップス～ 290円(税込319円)

砕いた「サクマドロップス」をラムネシャーベットにたっぷりとかけた、どこか懐かしさを感じる夏らしいデザートです。色とりどりのキャンディーが宝石のようにきらめき、ザクザクとした食感と華やかな見た目が夏祭り気分を盛り上げます。さわやかなラムネの風味は焼肉のあとにもぴったり。夏祭りの思い出を彩る締めくくりのデザートです。



■炙って！たこやき 290円(税込319円)

屋台の定番・たこ焼きを、食べやすい3個入りでご用意。七輪で軽く炙ることで、外はカリッと、中はトロツとした食感に。屋台で味わう出来たてのような、熱々のおいしさとお祭り気分を楽しめます。



■七輪de焼きもろこし 290円(税込319円)

屋台で味わう焼きもろこしをイメージした一品。七輪で焼くことで、醤油が焦げる香ばしさと、焼きたてならではのおいしさを楽しめます。粒をほぐしているため、ご家族やご友人とシェアしやすいのもポイント。

■フローズンひとくちチョコバナナ 290円(税込319円)

お祭りの定番チョコバナナを、食べやすいサイズでご用意しました。チョコレートとカラースプレーをお客様ご自身で自由にトッピングできるため、自分だけのオリジナルチョコバナナ作りも楽しめます。

■ちょこっとねぎ塩焼きそば 290円(税込319円)

牛角自慢の「秘伝の塩だれ」を使った、牛角特製の塩焼きそば。焼肉の合間にも楽しみやすい、ちょこっとサイズでご用意しました。お好みで豚カルビをのせれば、焼肉店ならではの具たくさんな塩焼きそばとしてもお楽しみいただけます。

■屋台のいかやき 500円(税込550円)

醤油をまわせながら七輪で“育てる”屋台の定番・いかやき。焼き上がるたびに醤油の香ばしい香りが立ちのぼり、まるでお祭りの屋台にいるような気分を味わえます。

■ホルモンMIX (青唐MIX/白MIX/黒MIX)

580円(税込638円)

■アサヒスーパードライ キンキンタンブラー

通常価格650円(税込715円)

→特別価格580円(税込638円)

特製醤油だれと黒煎り七味が香る「黒MIX」、塩だれとにんにくが食欲をそそる「白MIX」、ごま油の風味と青唐辛子の爽やかな辛さが楽しめる「青唐MIX」の3種類をご用意しました。脂の旨みあふれるホルモンと、キンキンに冷えたビールは相性抜群。期間中は、「アサヒスーパードライ キンキンタンブラー」が特別価格のため、夏にぴったりの組み合わせをお得にお楽しみいただけます。



※豚ハラマはお肉をやわらかくする加工をしております ●豚肉・ホルモンは必ず中心部までしっかり加熱してからお召し上がりください ※写真はイメージです

『牛角の夏祭り』 概要

販売期間：2026年7月15日（水）から8月31日（月）

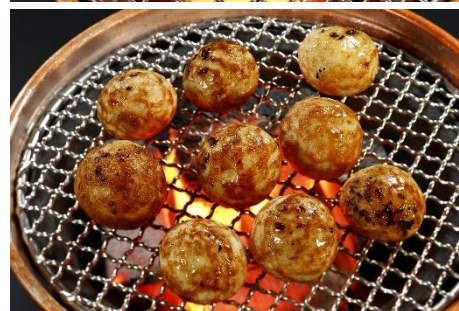
実施店舗：全国の牛角・牛角食べ放題専門店 ※牛角焼肉食堂では実施していません

商品概要：

- ・牛カルピコッペ：380円(税込418円)
- ・炙って！たこやき：290円(税込319円)
- ・七輪de焼きもろこし：290円(税込319円)
- ・フローズンひとくちチョコバナナ：290円(税込319円)
- ・ちょこっとねぎ塩焼きそば：290円(税込319円)
- ・屋台のいかやき：500円(税込550円)
- ・ザクザクキャンディーアイス～サクマドロップス～：290円(税込319円)
- ・ホルモンMIX（青唐MIX/白MIX/黒MIX）：580円(税込638円)
- ・アサヒスーパードライ キンキタンブラー：通常価格650円(税込715円)→ **特別価格580円(税込638円)**

※食べ放題の「焼肉堪能コース」「牛角コース」「牛タンコース」「黒毛和牛コース」でもお楽しみいただけます。

※店舗によって、食べ放題のコース名が異なる場合がございます。



【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＞

レイズインターナショナル 広報担当 一柳・太田 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