



# 有吉弘行のダレトク!?で絶賛された 牛角幻の“ボツメニュー”が復活！ 「和牛みすじのフォアグラ焼き」

- 6月14日(水)～全国の牛角で数量・期間限定で発売決定 -

株式会社レイズインターナショナル(本社:横浜市西区・代表取締役社長 根本寿一)では「牛角」(全国612店舗 ※2017年5月1日時点)にて、6月14日(水)から関西テレビ・フジテレビ系 毎週よる10時放送「有吉弘行のダレトク!?」にて出演者の皆さんに選んで頂いた「和牛みすじのフォアグラ焼き」を期間・数量限定にて全国の牛角で発売を開始いたします。

## ■ 説明が長すぎて覚えられない！が理由で“ボツ”に

牛角では年間約500種類の商品を開発し、50種類をメニューに導入しますが、残念ながら試作の段階でボツになってしまうメニューも多数存在しております。今回はそんな“ボツメニュー”の中から開発者がメニューに入れたい幻の5品を有吉さんをはじめとする出演者のみなさんに試食のうえ「これは販売するべき！」という商品を選んでいただきました。選んで頂いた商品は「和牛みすじのフォアグラ焼き」。食べ方の手順が多く説明に約40秒かかり大変ということから“ボツ”になっておりますが、フォアグラの濃厚なオイルと和牛みすじの肉の味がバケットに染み込み口中が幸せになるこの商品。14日(水)から全店舗にて期間、数量限定で販売いたしますので、この機会に是非お試しください。

## ■ 有吉弘行さんが絶賛した「和牛みすじのフォアグラ焼き」とは

一頭からわずか5Kgしか取れない希少部位の黒毛和牛みすじと高級食材のフォアグラを使用した商品。とろりと濃厚でとろけるような食感のフォアグラと和牛の相性が最高に良い商品です。

販売店舗： 全国の牛角 ※牛角ビュッフェは対象外です。

販売価格： 1580円(税抜)



関西テレビ・フジテレビ系 毎週火曜日よる10時放送 5月30日(火)放送分  
**有吉弘行のダレトク!?**  
で紹介された

希少部位と高級食材の夢のコラボ!

第1位

**和牛みすじの  
フォアグラ焼き**

6月14日(水)より全国の牛角にて

**数量限定販売!!**



## ■美味しい食べ方



1

「フォアグラ」「和牛みすじ」「ケット」の3点があることをご確認ください。



2

フォアグラの入ったアルミ皿を網の上に置き、片面がグツグツしてきたらひっくり返し、裏面も同様に焼きます。



3

フォアグラの裏面を焼きはじめると同時に和牛みすじも焼きケットを片面10秒ずつ軽く炙ります。



4

ケットの上に和牛みすじとフォアグラを乗せ、溶けたフォアグラのソースをかければ、和牛みすじのフォアグラ焼きのできあがり。