

中国最大口コミ投稿サイト『大衆点評』にて「2018年度 優秀店舗賞」5店舗獲得した「牛カツ 京都勝牛」が2/1（金）京都・伏見稲荷駅前に新店オープン！

京都勝牛は全店で15種以上のキャッシュレス決済に対応。
今後さらに、外国人観光客にとって来店しやすい環境整備を進めて参ります。



「牛カツ 京都勝牛」は、京都の人気観光地「伏見稲荷駅」に2/1（金）グランドオープン致します。現在、京都において先斗町・京都駅前・京都ヨドバシ・河原町・清水五条坂・祇園八坂と、主要な京都観光スポットに店舗をかまえ、内4店舗が中国の食べログと呼ばれる『大衆点評』にて「2018年 優秀店舗賞」を獲得するなど、京都を訪れる多くの訪日外国人の方よりご支持頂いております。伏見稲荷の名所「伏見稲荷大社」は、美しい朱色の千本鳥居が有名で、旅行口コミサイト『トリップアドバイザー』の「外国人に人気の日本全国・観光スポット」最新ランキングでも5年連続1位を獲得する人気スポット。そのため、日本人観光客のみならず訪日外国人観光客の方のご来店が特に多いことを見込んでいます。メニューは、スタンダードな「牛ロースカツ膳」や京素材をふだんに使用した「京都勝重」に加え、外国人観光客にも人気の高い厳選部位を使用した「黒毛和牛カツ京玉膳」などの贅沢牛カツをご堪能いただけます。また「京都勝牛 伏見稲荷店」は、京阪線「伏見稲荷駅」徒歩1分と、伏見稲荷大社に参拝する前や参拝後にも立ち寄りやすい場所での出店となります。「京の割烹」をイメージした店内に、提灯や暖簾が映える洗練された和の空間がお客様をお迎えいたします。

●店舗情報

店舗名：牛カツ 京都勝牛 伏見稲荷店 (Gyukatsu Kyoto Katsugyu Fushimi Inari)
(炸牛排 京都勝牛/규카츠 교토가츠규)
住 所：京都府京都市伏見区深草一ノ坪町38番地13リバーサイドハイツ1F
TEL：075-748-8422
営業時間：11:00～21:00 (LO20:30)
アクセス：京阪線「伏見稲荷駅」徒歩1分。JR奈良線「稲荷駅」より徒歩3分。



《ユーザー数2.5億人の中国最大口コミ投稿サイト『大衆点評』にて優秀店舗賞を5店舗受賞！》

京都勝牛は、中国最大口コミ投稿サイト『大衆点評』の「2018年 年間優秀店舗賞」を京都エリア4店舗（河原町店・京都駅前店・祇園八坂店・清水五条坂店）、東京1店舗（秋葉原店）を受賞しました。『大衆点評』とは、2.5億人ものユーザー数を誇り、日本へ旅行する中国人にとって欠かせない情報ツールとされています。2018年12月、日本政府観光局（JNTO）は、日本を訪れる訪日外国人旅行者が史上初めて3,000万人を突破したと発表し、最も大きなボリュームを占める訪日中国人観光客は61万7千人と、中国人旅行者はもちろん訪日外国人旅行者のますますの増加が見込まれます。



《多種多様な「キャッシュレス決済」に対応》

その反面、訪日外国人旅行者が日本旅行で「不満に思ったところ」に関する観光庁の調査では「クレジット、両替に関する不満」が4番目に挙げられており、「キャッシュレス決済」のニーズが高くなってきている中、日本は諸外国と比べると普及が進んでいないのが現状です。京都勝牛では、訪日外国人観光客も支払いのストレスなくお食事を楽しんで頂ける様、各種クレジット・QRコード決済（ALIPAY「支付宝」・PayPal・Google Pay・apple Pay・LINE Pay…）など15種以上の豊富な決済手段をご利用いただけます。現在、中・韓・英の外国語メニューを揃えており、さらなる決済手段の拡充など、今後も外国人観光客にとってより来店しやすい環境整備を進めて参ります。

《牛カツ-GYUKATSU-を世界に。牛カツを「新たな和食のスタンダード」として広めて参ります》

「牛カツ 京都勝牛」は2014年に京都で創業し、2019年2月で、日本国内で52店舗（伏見稲荷店含む）、海外は韓国17店舗・台湾2店舗を展開し、売上/店舗数ともに日本一/世界一の牛カツ専門店です。

海外の日本食レストランは、2017年に約11万7千店と2年前と比べて3割増（出典：農林水産省）であり、アジアを中心に年々増加する一方、タイ首都バンコクで日本食レストラン数が2年連続減少（出典：ジェトロ）するなど、シンガポールや香港などの都市部では飽和気味であるとの声も。その中において「牛カツ」は、国内での人気はもちろんのこと、インバウンド需要の高まりを背景に特にアジア・欧米などを中心に、広く海外のお客様から「日本で食べたい和食」として近年高い人気を得ております。

今後『京都勝牛』は、「寿司-SUSHI-」「天ぷら-TEMPURA-」「ラーメン-RAMEN-」のように、和食のスタンダードとして『牛カツ-GYUKATSU-』を広めるべく、そのリーディングカンパニーとしてアジアを中心にさらなる海外展開を加速してまいります。

《外はサクサク、中はミディアムレアでジューシーな「本物の牛カツ」》

「京都勝牛」は創業以来、高品質な食材と丁寧な調理を追求し「本物の牛カツ」にこだわり続けてきました。

名物の「牛カツ」は、厳選した希少部位「ハネシタ」を使用し、赤身と脂身のバランスが良く、ジューシーな味わいが特徴。

高温・短時間でミディアムレアに揚げることで、牛肉本来の旨みを凝縮。外はサクサク、中ミディアムレアが美しい洗練された牛カツに仕上げました。

また、一食で多様な味わいを楽しめるのも魅力のひとつ。まずは、特製のだし醤油にたっぷりのわさびを乗せてお召し上がりください。

さらに牛カツソース、山椒塩、和風カレーつけ汁、半熟卵などバリエーション豊富な食べ方をお楽しみいただけます。

～MENU～

- ・牛ロースカツ膳：1,280円（+税）
- ・みぞれ牛ロースカツ膳：1,450円（+税）
- ・京都勝重（京玉付）：1,350円（+税）
- ・黒毛和牛カツ京玉膳：2,480円（+税）



牛ロースカツ膳：1,280円（+税）



黒毛和牛カツ京玉膳：2,480円（+税）

HP：<http://kyoto-katsugyu.com/>

Facebook：<https://www.facebook.com/kyotokatsugyu>

Instagram：https://www.instagram.com/kyoto_katsugyu_gyukatsu/

株式会社ゴリップ〔発信元・運営会社〕

所在地 〒600-8811 京都市下京区中堂寺坊城町28-5 革命ビル

T E L 075-813-5251 F A X 075-813-5261 H P <http://www.golip-holdings.com>

広報担当 金栄鶴（キム・ヨンハ）080-4423-0993 y.kim@golip-holdings.com

田中咲穂 s.tanaka@golip-holdings.com

牛カツ
京都勝牛