

岩手県初上陸!

店舗数日本一・世界一の牛カツ専門店「牛カツ京都勝牛」が
4/7 (日) 盛岡内丸にグランドオープン!

4/6 (土) シークレットイベントを開催! 100食限定で「名物牛カツ膳」を500円で堪能!



株式会社ゴリップは、2019年4月7日(日)「牛カツ京都勝牛 盛岡内丸店 (FC店舗)」をグランドオープン致します。「牛カツ京都勝牛」は、現在、日本国内で52店舗(盛岡内丸店を含む)、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。厳選素材、バリエーション豊富な牛カツ膳に加え、薬味やつけだれなど、一食に対する満足度を追求した本物の牛カツを提供致します。岩手県初上陸となる「盛岡内丸店」は、岩手県交通「盛岡城跡公園前」バス停より徒歩1分の場所に出店。メニューは、スタンダードな「名物牛カツ膳」や京素材をふんだんに使用した「京都勝重」に加え、厳選部位を使用した「黒毛牛カツ京玉膳」などの贅沢牛カツをご堪能いただけます。「京の割烹」をイメージした店内に、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。

《1日限定! 名物牛カツが半額以下! ?》

オープンに先駆けて、京都勝牛自慢の「名物牛カツ膳」を500円で提供するシークレットイベントを開催致します。これまでも各地で開催し、いずれも長蛇の列ができるほどの盛況ぶりが話題に。

●シークレットイベント概要

日時: 4/6 (土) 11:00~14:00 (100食限定)

内容: 名物牛カツ膳 通常 1,280円 (+税) → 500円 (+税)

※先着順となります。

※なくなり次第終了となりますので予めご了承ください。



新宿西口店



河原町店

●店舗情報

店舗名: 牛カツ京都勝牛 盛岡内丸店

住 所: 岩手県盛岡市内丸6-15 Est.21ビル1F

T E L : 019-601-3568

営業時間: 11:00~22:00 (LO21:30)

アクセス: 岩手県交通「盛岡城跡公園前」バス停徒歩1分



外観イメージ

【京都勝牛について】

「京都から“牛カツ”を、世界の“GYUKATSU”に。」京都勝牛は、“牛カツの美味しさを世界中のお客様に届けたい”という想いで京都から日本全国へ、そして世界へ積極的に展開中。「寿司-SUSHI-」「天ぷら-TEMPURA-」「ラーメン-RAMEN-」のように、『牛カツ-GYUKATSU-』が和食のスタンダードとして定着するように、日々牛カツの美味しさを追求し、一膳一膳心を込めてお客様にご提供致します。

《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「牛カツ膳」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掲げることで、牛肉本来の旨みを凝縮。外はサクサク、中は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。



牛カツ京玉膳：1,380円（+税）

《一食で多様な味わいを楽しめるのが、京都勝牛ならではの魅力！》

お膳には様々な食べ方を楽しんで頂ける様、全5種類（①だし醤油 ②山椒塩 ③牛カツソース ④京カレーつけ汁 ⑤京玉）の薬味やつけだれをご用意しております。まず一口目は、たっぷりのわさびを乗せ特製のだし醤油をつけて食べて頂くのがおすすめ。さらに山椒塩、牛カツソース、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が京都勝牛の最大の魅力です。



① ② ③ 牛カツ京玉膳



step 1
わさび醤油
Wasabi soy sauce

わさびをたっぷりのせだし醤油をつけて召し上がれ



step 2
山椒塩
Japanese pepper & salt

ピリッとアクセント風味豊かに引き締まった味わいに



step 3
牛カツソース
Worcester sauce

すり胡麻を入れると旨みUP！
野菜をたっぷり使用した牛カツのための特製ソース



step 4
京カレーつけ汁
Curry sauce

人気のカレーつけ汁勝牛ブレンドの和風仕立て



step 5
京玉
Soft-boiled egg

出汁を効かせた京都勝牛特製の半熟温玉牛カツとの相性抜群

HP：<http://kyoto-katsugyu.com/>

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

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

【FC加盟店舗も積極的に募集中！「高単価×高回転=高売上！」】

京都勝牛は、小さいマーケットでも圧倒的No.1を取っている業態だから収益性の高さを実現でき、FCパッケージとしても評価されています。「目の前の人の喜ぶ顔が見たい」「食を楽しむ人を増やしたい」創業当時から持ち続けてきたこの「思い」をもっともっと世界に発信する為に今後も益々出店を加速。事業説明会も随時開催しておりますので、まずはお問い合わせください。（HP：<https://fc.dai.co.jp/fc/94864>）

株式会社ゴリップ〔発信元〕

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

広報担当 田中咲穂 s.tanaka@golip-holdings.com

金栄鶴（キム・ヨンハ）080-4423-0993

y.kim@golip-holdings.com

株式会社クラール〔京都勝牛 盛岡内丸店 運営会社〕

所在地 〒020-0878 岩手県盛岡市肴町 6-9 1F

T E L 019-618-7802

代表 小笠原 紀彦