

牛カツ京都勝牛、松戸市最大級の大型施設にエリア初出店！  
「牛カツ京都勝牛 テラスモール松戸店」10/25（金）グランドオープン！



「牛カツ京都勝牛」は、10/25（金）「牛カツ京都勝牛 テラスモール松戸店」をグランドオープン致します。  
松戸市は、千葉県でも東京都に隣接し都心にしやすい街として人気が高く、子育てサポートの充実さは全国1位を獲得するなど、県内外からの人口流入が続いています。このたび開業する施設「テラスモール松戸」は、「豊かに・楽しむ・毎日の暮らし」をコンセプトに、飲食店、ファッション、赤ちゃん用品専門店、アミューズメントなど全177店を有する大型商業施設。最新鋭シアター「IMAX」を導入した映画館や、県内初出店24店舗をオープンするなど幅広い年齢が楽しめるラインアップが注目を集めています。「牛カツ京都勝牛 テラスモール松戸店」は、テラスモール松戸2F「けやきダイニング」に出店。京都勝牛は、千葉県2店舗目となりますが、1店舗目「イオンモール幕張新都心店」はフードコート型での出店、本来のレストランタイプとしては千葉県初上陸となります。メニューは、様々なお客様に京都勝牛の牛カツを楽しんでいただけるよう、5種の部位から選べるバリエーション豊かな牛カツ膳をラインナップ。京都勝牛ならではの豊富な薬味とたれで、部位ごとの肉の旨みを堪能頂けます。また、周辺に住むファミリー層が多くご来店頂けることを見込み、テラスモール松戸店限定やキッズメニューなど種類豊富なメニューをご用意。お買い物の合間や休日のお食事場所として、気軽にご利用頂けるような店づくりを目指します。

### 【店舗情報】

牛カツ京都勝牛 テラスモール松戸店は、「テラスモール松戸」2F、オープンテラスが軒を連ねる路地のような「けやきダイニング」に出店。店内は、洗練された和をイメージし、提灯が映える和の空間がお客様をお迎えいたします。

店舗名：牛カツ京都勝牛 テラスモール松戸店

住 所：千葉県松戸市八ヶ崎2丁目8-1 テラスモール松戸2F

T E L：047-703-8690

営業時間：11:00～22:00（L.O.21:30）

アクセス：松戸新京成バス急行便「新松戸駅」3番のりばから  
「テラスモール松戸」下車すぐ（約15分）



### 【MENU】～テラスモール松戸店限定メニューが登場！～

選べる種類は、「リブローズ」「ロース（ハネシタ）」「タン」「ヒレ」「黒毛和牛（ウチモモ）」の全5種類です。おすすめは、4種類の部位を食べ比べできる「牛カツ欲張り御膳」。豊富な部位に加え、バラエティ豊かな薬味とつけだれをご用意。こだわりの和風だしをたっぷり効かせただし醤油や特製和風カレーつけ汁、野菜の旨味が溶け込んだ牛カツソース、山椒塩など、牛カツとの相性にこだわり抜いたたれ・薬味から、自分好みの組合せを愉しんでお召し上がりいただけます。また、テラスモール松戸店限定の「大海老カツ膳」が新登場！店内仕込みで生海老ならではのぷりぷり食感をお楽しみ頂けます。さらに、キッズメニューを豊富にラインナップするなど、親子でも利用しやすいメニューをご用意しております。



「牛リブローズカツ膳」：1280円（＋税）



「牛カツ欲張り膳」：2680円（＋税）



松戸限定「大海老カツ膳」：1480円（＋税）

報道関係者様各位

## 《京都勝牛の牛カツはこだわり抜いた“本格一枚肉”だから、ミディアムレアのまま食べられる》

京都勝牛は、牛カツを最も美味しく食べる状態は「ミディアムレア」であると考えています。ミディアムレアで楽しんでいただくためには、塊から切り出す“本格一枚肉”であることが必須条件。そして、高い品質と鮮度、それを実現する徹底した管理体制が必要ですが、中でも牛肉を扱う上で最も大事な要素の一つが「温度管理」です。仕入れから店舗への流通過程・店舗でお客様へ提供する直前まで、一定の温度を保つことで、肉汁を逃さず牛肉本来の旨みを保ったままお客様にお届けしています。京都勝牛の牛カツは、加工肉・結着肉ではなく、鮮度を保持した高品質の“本格一枚肉”だからこそ、ミディアムレアでも美味しくお召し上がりいただけます。



## 《牛カツ京都勝牛 -GYUKATSU KYOTO KATSUGYU-》

「牛カツ京都勝牛」は2014年に京都で創業。現在、日本国内50店舗以上、海外では約20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。2019年秋、韓国・台湾に次いで、カナダ・香港での出店も決定。京都勝牛は、「京都から“牛カツ”を、世界の“GYUKATSU”へ。」をミッションとし“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、今後も積極的に展開してまいります。「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。

牛カツ  
京都勝牛  
Gyukatsu Kyoto Katsugyu

HP：<http://kyoto-katsugyu.com/>

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

Instagram：[https://www.instagram.com/gyukatsu\\_kyotokatsugyu](https://www.instagram.com/gyukatsu_kyotokatsugyu)

Twitter：[https://twitter.com/kyoto\\_katsugyu](https://twitter.com/kyoto_katsugyu)

---

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 田中咲穂 [s.tanaka@golip-holdings.com](mailto:s.tanaka@golip-holdings.com)

金栄鶴（キム・ヨンハ）080-4423-0993 [y.kim@golip-holdings.com](mailto:y.kim@golip-holdings.com)