

仕事に日々の生活に、「頑張るあなた」へ「和定食」という提案を **新業態『牛カツと和定食 京都勝牛』グランドオープン！**

～「和定食」は忙しい令和の時代にこそ再評価すべき、理想の食事スタイル～



「牛カツ京都勝牛」(運営：株式会社ゴリップ・京都本社)は、新業態となる『牛カツと和定食 京都勝牛』を2020年3月27日(金)ららぽーとTOKYO-BAY(千葉県船橋市)にグランドオープンいたしました。

『牛カツと和定食 京都勝牛』は、牛カツ京都勝牛の名物「牛カツ」を主役に、四季折々の食材で彩るバラエティ豊かな「和定食」を提供。「伝統的な和食文化」と「牛カツという新たな食文化」を一つの空間で楽しめる場所を作ること、美味しいだけじゃない「和食としての牛カツの魅力」を再発見していただくとともに、「牛カツを新たな和食文化のスタンダードに」というビジョン実現に向けたブランドの新たなストーリーを描きます。

「和定食」は忙しい令和の時代にこそ再評価すべき、理想の食事スタイル。

日本の伝統的な食文化である「和食」はユネスコ無形文化遺産に登録され、栄養バランスが良く健康的と、今や世界中から注目を集めています。一方で、ライフスタイルが変化し食の多様化が進む現代において、国内とりわけ家庭における和食の存在が希薄になっており、和食文化が十分に受け継がれていない現状があります。*

おいしくて健康的な食事づくりは大事とは知りつつも、毎日のことだから手間や時間はかけられない…

時間をかけて本格的な和食を作ることが難しいからこそ、外食の機会に手間ひまかけた贅沢な和食を味わっていただきたい。**そこで私たちが注目したのは「和定食」というスタイル。一食でバランスが良く健康的な「和定食」は、忙しい令和の時代にこそ再評価すべき、まさに理想の食事スタイルと言えるでしょう。**

仕事に日々の生活に、頑張るあなたへ。お一人でも家族でも楽しめる和食レストランを目指します。

*出典：農林水産省 HP 掲載、報告書『「和食」を未来へ。』より

「肉×揚げ物」、なのにヘルシー。

牛カツは「和定食」にぴったりな最高の組み合わせ。

京都勝牛の牛カツは、揚げ物といえども実はヘルシー。

牛肉は**高たんぱくで良質な赤身肉**にこだわり、衣はキメ細やかなパン粉を使用することで油切れが良く軽やか。そして一般的なとんかつとは違い、わさび醤油や山椒塩など、**素材を活かす薬味やつけだれで食すスタイル**も特徴です。

京都勝牛では、牛肉の最も美味しい状態とされる「ミディアムレア」にこだわり、厳選した牛肉に薄衣をまとうせ、高温短時間でサッと揚げることで、外はサクサク、中はジューシーな魅惑の味わいをお楽しみいただけます。



お品書きの特徴『季節のお盆』

無形文化遺産に登録された和食文化の特徴の一つに「自然の美しさや季節の移ろいの表現」という、四季豊かな日本ならではの定義があります（出典：農林水産省 HP）。定食といえばつついおわずに目が行きますが、四季の移ろいを表現するために私たちが注目したのは「ごはん・みそ汁・漬け物」。季節ごとに変化を加え、旬の食材を使用した「ごはん・みそ汁・漬け物」をご提供致します。お馴染みのメニューもきっと新鮮な気持ちで楽しんでいただけるはず。四季豊かな日本ならではの美味しさを、ぜひ心と体で感じてください。



ごはん〈米〉	産地や品種、気候によって一番美味しいお米を一番美味しい炊き方で。 ただいまの季節は、「秋田県産あきたこまち」のごはん
みそ汁〈具材・味噌〉	具材に旬の食材を使用し、それに合わせたお味噌とお出汁で。 ただいまの季節は、「あさりと菜の花/信州の白味噌」のみそ汁
漬け物〈野菜〉	漬ける野菜も漬け方も、その時期一番美味しい選び方で。 ただいまの季節は、「春キャベツと桜えび」の漬け物

代表的なお品書き

（表示価格は全て税抜/★は写真の商品）

【牛カツ】

- ★牛ロースカツ定食……………1,480 円
- ・牛ヒレカツ定食……………1,980 円
- ・牛ロースカツ牛ヒレカツ定食…1,780 円

【魚】

- ★銀鮭の塩焼き定食……………1,480 円
- ・銀鱈の西京焼き定食……………1,680 円

【肉】

- ★鶏の唐揚げ定食……………1,150 円
- ・茶美豚ロースの生姜焼き定食…1,250 円

【うどん】

- ★湯葉うどん……………1,250 円
- ・肉うどん……………1,150 円

【膳】

- ★京都勝牛膳……………2,480 円
- ★牛ひつまぶし膳……………2,280 円

【一品】

- ・カツ三種盛り合わせ……………1,700 円
- ・汲み上げ湯葉の刺身……………680 円

【甘味】

- ★京都宇治抹茶モナカ……………600 円
- ・京都宇治抹茶パフェ……………850 円

【おこさま】

- ・おこさまプレート……………680 円
 - ★おこさま牛カツセット……………780 円
- ※おこさまメニューは、全品おもちゃ（ガチャガチャ）/ジュース/デザート付き

※定食は、一杯目までごはんおかわり無料
※お重は、ごはん大盛無料



牛ロースカツ定食

京都勝牛の看板メニュー。赤身と脂身のバランスが良く牛肉本来の味わいを楽しめる。



京都勝牛膳

牛カツ二種と少しずつ色々な小鉢を楽しめる贅沢御膳。



銀鮭の塩焼き定食

肉厚でふくら。こだわりの大きな銀鮭は食べ応え抜群。



鶏の唐揚げ定食

正直旨い。自家製の漬けだれでもみ込んだ自慢の逸品です。



牛ひつまぶし膳

最初はそのままで。二口目は薬味を入れて、最後はお出汁でどうぞ。



湯葉うどん

京風の上品な湯葉のおうどん。六種の薬味で味の変化をお楽しみください。



おこさま牛カツセット

お子様でも安心して食べられる牛カツセット。うれしいおもちゃ/ジュース/デザート付き。



『京都宇治抹茶モナカ』

さくっと心地よい食感の香ばしもなかに、抹茶アイスともちもちの白玉をたっぷり。

【店舗デザイン】



【店舗情報】 2020年3月27日（金）グランドオープン

店 舗 名 : 牛カツと和定食 京都勝牛 (1号店)
住 所 : 〒273-8530 千葉県船橋市浜町 2-1-1 ららぽーと TOKYO-BAY 北館 1F
アクセス : JR 南船橋駅より徒歩 5 分、京成船橋競馬場駅より徒歩 10 分
T E L : 047-404-6572
営業時間 : 11:00~22:00 (21:00L.O)
定 休 日 : なし (施設に準ずる)
席 数 : 46 席
H P : <https://gyukatsu-kyotokatsugyu.com/>
Instagram : https://www.instagram.com/gyukatsu_to_wateishoku/

※新型コロナウイルス感染拡大による対応により、4/10（金）まで下記の通り営業時間を短縮しております。

〔3/27（金）まで〕 全日 11:00~20:00

〔3/28（土）から 4/10（金）まで〕 平日 11:00~20:00 / 土日 11:00~21:00

◆牛カツ京都勝牛 - GYUKATSU Kyoto Katsugyu -

～京都から“牛カツ”を、世界の“GYUKATSU”へ。～

牛カツ京都勝牛は、京都発の牛カツ専門店として 2014 年に創業。洋食の定番であるビフカツを日本人にとって最も身近な“ご飯とおみそ汁でおかずをいただく和定食”に置き換え、和食文化 に牛カツという新たな選択肢を提案致しました。和食文化には、寿司や天ぷらに代表されるように海外の食文化をアレンジし取り入れ進化してきた歴史があるように、牛カツ京都勝牛は“牛カツを新たな和食文化のスタンダードとすること”をビジョンに掲げ、京都から日本全国へ、そして世界へと『牛カツ～GYUKATSU～』を伝え展開しています。2020 年 3 月現在、日本国内約 60 店舗を展開中。海外では韓国/台湾/カナダに展開し、2020 年にタイ/香港への出店を予定するなど国内外で積極的に展開しています。

牛カツ
京都勝牛
Gyukatsu 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 (s.tanaka@golip-holdings.com)

