

〈食欲の秋にまったく濃厚な味わいを〉

“肉と魚が両方楽しめる” 人気の「相盛り膳」シリーズから

かつお

秋の新メニュー『牛ロースカツと鰹カツ膳』新登場！

～9月17日（木）から全国の牛カツ京都勝牛にて販売開始～

株式会社ゴリップ（本社：京都府京都市、代表取締役社長：原信吾）が展開する「牛カツ京都勝牛」は、9月17日（木）より、期間限定で秋の新メニュー『牛ロースカツと鰹カツ膳』を販売致します。牛カツ京都勝牛ではこれまで、『牛カツと鮪（マグロ）カツ膳』『牛カツとサーモン大トロカツ膳』など、バリエーション豊かな“肉と魚が両方楽しめる”「相盛り膳」シリーズを定期的に販売しており、いずれも大変人気を博しております。こだわりの一本釣りだから味わえる極上のブランド鰹を使用した濃厚な味わいの「鰹カツ」と、牛肉本来の赤身の旨みを楽しめる「[元祖・赤]牛ロースカツ」との食べ比べをぜひご堪能ください。

【食欲の秋にこそじっくり味わいたい、まったく濃厚な味わいのブランド鰹をミディアムレアで】



秋限定

鰹カツ

たっぷりの薬味とポン酢でさっぱりと

こだわりの一本釣り。極上のブランド鰹

とれたての鮮度にこだわった贅沢な鰹は、臭みが無く、鮮やかな赤身のもちもち食感。元祖牛ロースカツとの相盛り膳でお楽しみください。

たっぷり5種の薬味  
長ねぎ 大葉  
たまねぎ ごま  
みょうが

5種の薬味 鰹-かつお-カツ膳

Chuck tail flap GYUKATSU and skipjack tuna cutlet ZEN

1,480円

牛カツ 京都 勝牛

### 《鰹へのこだわり》

『牛ロースカツと鰹カツ膳』で使用する鰹は、一本釣りにこだわった極上のブランド鰹『かつおの頂』を使用。釣り上げた直後に船上で活けし、急速冷凍することで、とれたての鮮度を保ったまま最高の状態でお客様へお届けいたします。

### 《美味しさへのこだわり》

① 高品質な素材をミディアムレアで。  
京都勝牛こだわりの牛カツと同様、高品質な素材に薄衣をまぶし、高温短時間で外はサクッと、中はしっとりジューシーに。ミディアムレアに仕上げた鰹カツは、臭みがなく、鮮やかな赤身のもちもち食感をお楽しみいただけます。

### ② たっぷり5種の薬味と特製ポン酢でさっぱりと

「みょうが・大葉・長ねぎ・たまねぎ・ごま」5つの薬味をたっぷりと添えてご提供致します。特製のポン酢と合わせてさっぱりとお召し上がりください。その他にも定番の「だし醤油・山椒塩・牛カツソース」と合わせても美味しくお召し上がりいただけます。豊富な薬味とつけだれで様々な組み合わせをお楽しみください。

## 【商品概要】



商品名：『牛ロースカツと鯉カツ膳』

販売価格：1,480円（+税） ※一部店舗では販売価格が異なります。

発売日：2020年9月17日（木）～11月末を予定 ※販売状況によって終了時期が店舗ごとに異なる場合があります。

販売店舗：全国の「牛カツ京都勝牛」店舗にて

※対象外店舗あり（東京ドーム店/マルイファミリー溝口店/イオンモール幕張新都心店/ユニバーサル・シティウォーク大阪店/イオンモール大阪ドームシティ店/奈良公園店/ゆめタウン高松店/福岡 PayPay ドーム店）

※「牛カツと和定食 京都勝牛」業態は、9月末より導入予定（ららぽーと TOKYO-BAY 店/伏見稲荷店）

## 【牛カツへのこだわり】

牛カツ京都勝牛の牛カツは、厳選した塊肉から切り出す「本格一枚肉」にこだわり抜き、高品質な食材と丁寧な調理を追求した「本物の牛カツ」をご提供致します。

### 《牛肉へのこだわり》

牛肉本来の旨味にこだわり吟味した厳選部位のみを使用。部位ごとに最適な産地・品種・飼育年数を吟味し、世界中から厳選しています。ミディアムレアでも安心安全に召し上がっていただけるよう、独自の厳しい品質管理基準を徹底して管理しています。

### 《5つの部位から、選べる牛カツ》

牛カツは、『【元祖・赤】牛ロース（ハネシタ）』『【名物・白】牛リブロース』『牛タン』『牛ヒレ』『黒毛和牛（ウチモモ）』の厳選した5つの部位からお選びいただけます。また、2つ以上の部位を食べ比べできる相盛り膳も人気です。

### 《食べ方いろいろ》

一食で何通りも楽しんでいただけるように、豊富な種類のたれと薬味を用意しています。一口目は、たっぷりのわさびとだし醤油で。二口目からは、山椒塩、牛カツソース、和風カレーつけ汁と、自分好みの食べ方で。最初の一口から締めの一食まで、ぜひ楽しみながらお召し上がりください。



創業以来こだわり続ける【元祖・赤】牛ロースカツ膳



絶妙な火入れが実現するミディアムレアの絶品牛カツ

## 《新型コロナウイルス感染防止対策について》

この度の新型コロナウイルス感染拡大を受けて、感染拡大の防止、お客様及び従業員の安全確保に向け、当社では以下の対策を実施しております。

- ✓店内換気の徹底 \*高性能フィルターを使用しこまめな店内換気を実施。
- ✓スタッフの出勤前の検温徹底
- ✓スタッフの手洗いうがい
- ✓スタッフのマスク着用
- ✓スタッフ・お客様のアルコール消毒液使用
- ✓店内除菌実施
- ✓お釣り・レシート受け渡しのキャッシュトレイ使用
- ✓お席のご利用時間が長時間に渡る場合、お声がけさせていただく場合がございます。
- ✓ソーシャルディスタンス（身体的距離）の確保に努めてまいります。

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

「牛カツ京都勝牛」は2014年に京都で創業し、2020年9月現在、日本国内50店舗以上を展開中。海外では韓国、台湾、カナダに計15店舗を展開し、今後タイ、香港への出店を予定しております。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。

WEBサイト：<https://gyukatsu-kyotokatsugyu.com/>

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

---

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)