

『牛カツ京都勝牛』 待望の「牛カツ弁当」が初登場！ 兵庫県2店舗目となる「牛カツ京都勝牛 ミント神戸店」を 3月3日(木)グランドオープン！

～オープン前日3月2日(水)メディアご関係者限定の試食会を開催～

国内外 100 店舗超の飲食店を経営する株式会社ゴリップ（本社：京都府京都市）は、2022 年 3 月 3 日に「牛カツ京都勝牛 ミント神戸店」をグランドオープン致します。京都勝牛は 2022 年現在、国内 50 店舗以上、海外 4 拠点に 20 店舗以上を展開する日本一、世界一の牛カツ専門店です。



JR 及び阪神三宮駅から徒歩すぐの商業施設「ミント神戸」の地下 1F にニューオープン。“KOBE LIFESTYLE ~大人を楽しむミント神戸”をテーマにハイセンスなファッション、ライフスタイル、食のブランドをそろえる同施設に合わせ、店舗デザインは落ち着いた和モダンな空間に仕上げました。また、通学・通勤といった生活導線としても多くの方が訪れる立地に合わせ店頭にはテイクアウト専用カウンターを設置。お客様のご要望が多いにもかかわらず、商品化のハードルが高く、約 2 年にわたり研究を重ねてきたブランド初の「牛カツ弁当」をミント神戸店から初リリース致します。

店舗名：「牛カツ京都勝牛 ミント神戸店」
住所：神戸市中央区雲井通 7-1-1 ミント神戸 B1F
TEL：078-241-8788
営業時間：11:00-22:00(L.O.21:30)

※まん延防止等重点措置など地方自治体の要請に伴い、時短営業または休業している可能性があります。最新の営業状況は直接店舗までお問い合わせをお願いいたします。



お店の牛カツ膳をそのまま再現した「本格牛カツ弁当」が初登場！



「本格牛カツ弁当」1,280 円(税込 1,382 円)

冷めると固くパサつきやすい赤身肉の性質上実現が難しかった「お弁当でも美味しい牛カツ」を研究し続けること約 2 年。独自の低温調理製法を用いることで、しっとり柔らかな納得のクオリティを実現できました。また、低温調理でしっかり熱を加えているので、牛カツらしいミディアムレアを保ちつつ冷めても安心安全にお召し上がりいただけます。京都勝牛らしくバリエーション豊かな薬味とつけだれで、最後まで飽きずにお召し上がりいただけます。



わさびと出汁醤油



山椒塩



牛カツソース



京玉

「さくっ、じゅわっ。」 - 牛カツのこだわり -

〈ミディアムレア〉

火入れが甘いと肉汁を引き出しきれず、逆に火を通しすぎると肉汁を逃してしまいます。その旨味を最大限に引き出す調理方法が、ミディアムレア。高温短時間で計算された絶妙な火入れが実現する、最高の牛カツをお届けします。

〈牛肉〉

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・畜年数を吟味し世界中から厳選しています。

〈黄金比の薄衣〉

「打ち粉×卵×パン粉」の完璧なバランスを実現。キメ細かな衣は、油切れが良く軽やかでヘルシー。牛肉にぴたっと張り付きはがれることなく、肉汁をぎゅっと閉じ込めます。


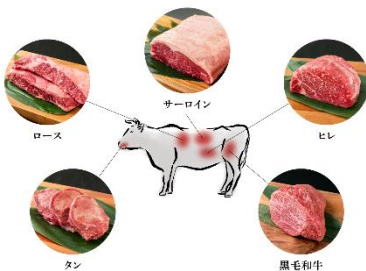


【お品書き】 - 牛カツの楽しみ方 -

■部位から選べる本格牛カツ

厳選した塊肉から切り出す「牛の一枚肉」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」をご提供いたします。部位は、「名物白・サーロイン」「元祖赤・ロース」「タン」「ヒレ」「黒毛和牛」の5種類からお選びいただけます。お好きな部位を食べ比べできる相盛り膳もおすすめ。

中でも赤身の旨味が堪能できる、創業以来こだわり続ける自慢の一皿「元祖赤・牛ロースカツ膳」がおすすめ。また、ラインナップの中でも珍しい「厚切り牛タンカツ膳」は、牛タン特有の心地よい歯ごたえを存分に楽しめるよう厚切りにこだわった、タン好きにはたまらない逸品です。5種類の部位ごとに異なる旨味をぜひお楽しみください。


部位から選べる


【元祖・赤】牛ロースカツ膳 1,490 円(税込 1,639 円)




厚切り牛タンカツ膳 1,990 円(税込 2,189 円)

■食べ方いろいろ

～自由に組み合わせるバラエティ豊かな「たれ・薬味」～

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しております。

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。


**豊富な薬味とつけだれ
食べ方いろいろ**


- メディアご関係者・インフルエンサー限定試食会開催のお知らせ -

ランドオープンに先がけ、下記の通り試食会を開催いたします。

- ・日 時：2022年3月2日(水)17:30～20:00（最終入店 19:00）※
- ・場 所：牛カツ京都勝牛 ミント神戸店（神戸市中央区雲井通7-1-1 ミント神戸 B1F）
- ・地 図：<https://gyukatsu-kyotokatsugyu.com/store/mint-kobe/>

※内外観の撮影を希望される場合は、試食会前の16:30～17:30の間で対応させていただきます。

▼ご試食内容

- ・ランドメニューから一食お選びいただくか、「牛カツ弁当」をご提供致します。着席時にご注文下さい。
※ご来場者様お一人につき一食とさせていただきます。

▼お申し込み方法

- ・本試食会は予約制です。ご希望の方は**3月1日(火)18時まで**に以下のフォームよりお申し込みください。

【申込フォーム】<https://forms.gle/LfW6BjCKarXkqYPK9>

※当日は席に限りがございます。お申込状況によっては入店までお待ちいただく場合がございますので予めご了承ください。

※お席の空き状況によっては入店までお待ちいただく場合がございますので予めご了承ください。

※上記日時がご都合悪い場合には別途日程調整も承りますので、メールもしくはお電話にてお気軽にお問合せ下さい

↳連絡先：株式会社ゴリップ キム宛：y.kim@golip-holdings.com / 080-4423-0993

※牛カツ京都勝牛では感染拡大防止対策を徹底しております。当日はマスクのご着用、入店前の消毒などご協力のほどお願い申し上げます。

【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、2022年1月時点、日本国内50店舗以上を展開中。海外では韓国、台湾、カナダ、香港の4ヶ国に展開しております。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。

【2022年は出店を加速】

「牛カツ京都勝牛」では新たな出店物件及びフランチャイズパートナーを積極的に募集しております。牛カツ京都勝牛は、**コロナ禍で注目度が増しているお酒に頼らない「高付加価値な定食業態」として**、出店に関する問い合わせが近年急増しております。今後はまだ出店が叶っていない地方エリアへの進出、そして新たな出店モデルとしてロードサイド型の物件を広く募集し、フランチャイズの加盟受付も積極的に行ってまいります。

■新店情報

【国内】

- ・神奈川：コレットマーレみなとみらい店（2022年2月1日）
- ・兵庫：ミント神戸店（2022年3月3日）
- ・東京：武蔵小山店（2022年3月）
- ・東京：ミッテン府中店（2022年4月）

【海外】

- ・台湾：7号店（2022年2月）
- ・台湾：8号店（2022年3月予定）

…4月以降も続々と出店を計画中。ぜひお楽しみに！

株式会社ゴリップ〔発信元・運営会社〕

所在地 〒105-0012 東京都港区芝大門 1-15-3 GEMS 大門 4F

H P <https://www.golip-holdings.com> T E L 03-5623-2121

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

牛カツ
京都勝牛
Gyukatsu Kyoto Katsugyu