

【エリア初出店！】東京一の商店街パルム商店街に  
「牛カツ京都勝牛 武蔵小山店」3月31日(木)グランドオープン！  
～オープン前日3月30日(水)メディア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 31 日に「牛カツ 京都勝牛 武蔵小山店」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。

牛カツ京都勝牛はコロナ禍で出店立地を見直し 2022 年は出店を加速中。国内外で既に 5 店舗(武蔵小山店含む)をオープンし、4 月にも東京(府中)、千葉(市川)にそれぞれ出店を予定しております。

「牛カツ京都勝牛 武蔵小山店」は、東急目黒線「武蔵小山駅」から徒歩 1 分の好立地。東京で最も長いアーケード商店街であり、多数のお店が並ぶ「パルム商店街」の中でもひと際目を惹く「牛カツ」と書かれた大きな暖簾が目印。店内 1F は、お一人様でもご利用しやすいカウンター席がメイン。2F は広々としたテーブル席がメインで、ご家族やご友人とごゆっくりお食事をお楽しみいただけます。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。東京エリアでは初登場となる「牛カツ弁当」や揚げたてのメンチカツなどを手軽にお持ち帰りいただけます。

店舗名：「牛カツ京都勝牛 武蔵小山店」  
住所：東京都品川区小山 3-25-15（パルム商店街内）  
TEL：03-6426-7342  
営業時間：11:00-22:00(L.O.21:30)

※新型コロナウイルスの感染状況によって時短営業または休業する場合がございます。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」が東京エリア初登場！



「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ず、肉汁をぎゅーっと閉じ込めます。



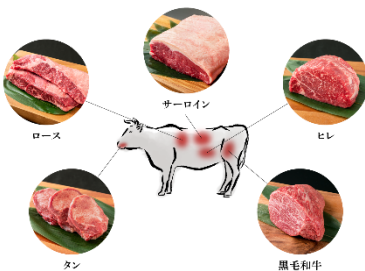
## 【お品書き】 - 牛カツの楽しみ方 -

## ■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 -**

グラントオープンに先がけ、下記の通り試食会を開催いたします。

- ・日 時：2022年3月30日(水)17:00～19:00（最終入店 18:30）  
※内外観及び照明を使った商品撮影は、試食会前 16:00～17:00 の間で対応させていただきます。
- ・場 所：牛カツ京都勝牛 武蔵小山店（東京都品川区小山 3-25-15）
- ・地 図：<https://gyukatsu-kyotokatsugyu.com/store/musashikoyama/>

**▼ご試食内容**

- ・グラント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29日(火)17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/ghM8P4FLziHaG6jF7>

※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](mailto: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3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31日）
- ・東京：ミッテン府中店（2022年4月20日）
- ・千葉：ニッケコルトンプラザ店（2022年4月28日）

**【海外】**

- ・台湾：7号店（2022年2月25日）
- ・台湾：8号店（2022年3月2日）

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](mailto:y.kim@golip-holdings.com)

牛カツ  
京都勝牛  
Gyukatsu Kyoto Katsugyu