



# 新食感！サワーなのにプルプル！かき氷なのにとろとろ！ お待たせしました！牛角 夏の新メニュー

2009年7月15日から牛角全店にて

株式会社レイズインターナショナル(本社:東京都港区・代表取締役社長 西山知義)は、2009年7月15日(水)より焼肉チェーン「牛角」(総店舗数2009年5月末現在 全国680店舗、以下「牛角」)全店にて、夏の新メニューを追加いたします。

## 2009年 夏の新メニュー ラインアップ

・夏の生搾りサワー「アルフォンソマンゴー×生グレープフルーツ」	¥515(税込)
・夏の生搾りサワー「白桃おろし×生キウイ」	¥515(税込)
・かき氷 とろとろ白桃ミルク	¥368(税込)
・かき氷 黒蜜きなこミルク(白玉入)	¥368(税込)
・韓国風冷やし中華	¥725(税込)
ハーフ	¥473(税込)

今夏の新メニューで「牛角」が特にこだわったのは、「食感」です。

夏の生搾りサワー「アルフォンソマンゴー×生グレープフルーツ」「白桃おろし×生キウイ」は、生搾りならではの歯ごたえのあるたっぷりの果肉と、口の中でぷるぷるするゼリーの2つの食感が楽しめます。2種類のフルーツの味と香りの絶妙なバランスと相まって、さっぱりとしたデザート感覚のサワーになりました。一方、デザートメニューには夏スイーツの代表格・かき氷を追加しました。「とろとろ白桃ミルク」は、練乳をかけたかき氷の上に、苺の果肉が入った甘いジャムと白桃のゼリーを乗せました。口に入れると、とろとした食感とかき氷のしゃりしゃり感が広がる、こちらも「食感」をお楽しみいただける新メニューです。「黒蜜きなこミルク」は、かき氷の上にきなこ黒蜜、練乳をかけて白玉をトッピングしました。「牛角」スイーツの定番「牛角アイス」のかき氷版として、暑い夏にぴったりな、さっぱり和風のスイーツに仕上げました。

「牛角」では、これからもお客様に外食をお楽しみいただけるような商品、サービス、雰囲気を提供し、お客様を元気にしてまいります。

===== 取材・掲載に関するお問い合わせ =====

株式会社レイズインターナショナル(URL:<http://www.reins.co.jp/>)

牛角事業本部 牛角PR担当:渡邊 E-mail:y-watanabe@reins.co.jp

〒106-0032 港区六本木 1-8-7 アーク八木ヒルズ TEL:03-5544-5257 FAX:03-5544-2061

新メニュー画像



夏の生搾りサワー「アルフォンソマンゴー×生グレープフルーツ」

夏の生搾りサワー「白桃おろし×生キウイ」



とろとろ白桃ミルク



黒蜜きなこミルク

【株式会社レイズインターナショナル】

本社所在地：〒106-0032 東京都港区六本木 1-8-7 アーク八木ヒルズ

資本金 : 500 百万円

従業員数 : 557 名 (2009 年 2 月末現在)

事業内容： 飲食店の経営

フランチャイズチェーン加盟店の募集および加盟店の経営指導

店舗の内外装工事に関する企画、設計および請負

【取材・掲載に関するお問い合わせ】

株式会社レイズインターナショナル(URL:<http://www.reins.co.jp/>)

牛角事業本部 牛角PR担当: 渡邊 E-mail: y-watanabe@reins.co.jp

〒106-0032 港区六本木 1-8-7 アーク八木ヒルズ TEL: 03-5544-5257 FAX: 03-5544-2061