



今年の秋は、“ちょっと贅沢”な新作登場！ 黒毛和牛ザブトン、熟成サガリ、名店コラボ・・・

牛角 秋限定メニュースタート

【 9/12(木)～ / 全国の「牛角」にて 】

株式会社コロワイドのグループ会社である、株式会社レイズインターナショナル(本社:横浜市西区・代表取締役社長 五十嵐茂樹)では「牛角」(全国595店舗 ※13年8月1日時点)にて9/12(木)～、秋限定メニューをスタート。グルメの秋に合わせて“ちょっと贅沢”な新作が登場致します。

今年も9月に入り、依然として残暑は厳しいながらも、徐々に秋を感じる季節へ。牛角でも9/12(木)より、秋限定メニューをスタート致します。

テーマは、ちょっとリッチな焼肉体験。

昨今、景気回復への期待感等から消費者の“ちょっと贅沢したい”意識が高まっていると言われていますが、牛角からもちょっと贅沢な焼肉をお届けしたいと考えました。

今回秋メニューの目玉として登場する「黒毛和牛ザブトン」(1,029円)は、売切れ御免の希少部位。なめらかで、やわらかくとろける美味しさは絶品です。

またハラミに近い部位・サガリを、贅沢に厚めに切った「熟成 厚切りサガリ」(620円)は、肉厚でやわらかな上、じっくり30日間熟成させることで旨みもグンと増えています。

そして“コラボで贅沢！”メニューとしてご提供するものが、つけ麺の元祖である「東池袋大勝軒」との逸品。行列が止まないあの名店が、牛角の為に考案した「牛骨つけめん」(725円)は、男性にオススメなガツン！とした味の一杯です。同じくコラボとして、北海道・十勝「花畑牧場」との人気スイーツ・カタラーナも、栗を使った秋バージョンで登場。

この秋は牛角で、ちょっと贅沢なメニューの数々を思う存分堪能頂きたいと考えております。



【 秋限定メニュー ポスターイメージ 】

※価格は全て税込表記です

※内容は予告なく変更する場合があります

===== 【 一般のお客様のお問い合わせ 】 =====

株式会社レイズインターナショナル お客様センター E-mail: voice@reins.co.jp

TEL:0120-142-029 (オペレーター受付時間・・・月～金 10:00～18:00/土 10:00～15:00/日祝休)

===== 【 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 (<http://www.reins.co.jp/>) 横浜市西区みなとみらい 2-2-1 ランドマークタワー12F

経営企画部 広報 川合 E-mail: pr@reins.co.jp TEL:045-224-7200 FAX:045-224-7201

《 牛角 秋限定メニューについて 》

●販売期間： 9/12(木)～ ※11月上旬まで

●販売店舗： 全国の「牛角」にて

※一部の時期・店舗で異なる場合があります

●メニュー概要：



「熟成 厚切りサガリ」(620円)

ハラミに近い部位のサガリは、肉厚なのに驚くほどやわらか。
さらに、じっくり30日間熟成させる事で
旨みがグンと増した肉汁もお楽しみ頂けます。

「黒毛和牛ザブトン」(1,029円)

黒毛和牛の中でもわずかしか取れない希少部位。
舌触りなめらかで、やわらかくとろける食感、上品な
脂の甘みは絶品です。



「牛骨つけめん」(725円)

牛角が名店とコラボするつけ麺の第2弾。
東池袋大勝軒と言えば、元祖つけめんの「特製もりそば」。
創業者の山岸氏が引退した今でも多くの人に愛され、
行列のやまない名店が、牛角の為に考案した
牛角でしか食べられないつけめん。
ブラックペッパーが決め手のパンチが効いた味わいです。



「栗のカタラーナ」(399円)

北海道・十勝「花畑牧場」とコラボし、昨年よりお客様から
好評を頂いている牛角人気スイーツ・カタラーナ。
今回秋バージョンとして、季節の味・栗が登場です。
栗の風味がしっかりとて、濃厚ながらも後味さっぱりな
スイーツとして、焼肉のあとにお楽しみ頂けます。

※価格は全て税込表記です

※内容は予告なく変更する場合があります

===== 【 一般のお客様のお問い合わせ 】 =====

株式会社レイズインターナショナル お客様センター E-mail: voice@reins.co.jp

TEL:0120-142-029 (オペレーター受付時間・・・月～金 10:00～18:00/土 10:00～15:00/日祝休)

===== 【 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 (<http://www.reins.co.jp/>) 横浜市西区みなとみらい 2-2-1 ランドマークタワー12F

経営企画部 広報 川合 E-mail: pr@reins.co.jp TEL:045-224-7200 FAX:045-224-7201