



創業の味 復活!!

特製塩ダレで極上のカルビを堪能

新グランドメニュースタート!

大人気「わたあめすき焼きカルビ」もレギュラー化決定!

【 4/15(水)～ 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 松宮秀丈）では「牛角」（全国 602 店舗 ※2015 年 4 月 1 日時点）にて、4/15（水）より新たな春のグランドメニューをスタートします。

今回のグランドメニューでは、牛角の看板商品である“カルビ”を、よりジューシーで旨味がある素材に変更致しました。「カルビ」(490 円)については、骨と骨の間のわずかな量しか取れない旨味が詰まったお肉を、職人が 1 枚 1 枚丁寧にカットしており、素材の風味を最大限に生かした特製生だれをたっぷりつけることで贅沢にお召上がりいただけます。また、よりジューシーになったカルビの旨味を引き出すために、創業時の味を再現した“特製塩ダレ”をご用意致しました。この“特製塩ダレ”を用いた「秘伝の塩ダレカルビ」(490 円)は、まさにくせになる旨さをご堪能いただけます。

その他には、春の期間限定メニュー時に、牛角イリュージョンとしてツイッターを始めとした SNS メディアで話題沸騰となった「わたあめすき焼きカルビ」(590 円)がレギュラーメニューになることが決定いたしました。是非とも、今回のメニューをきっかけとして、より多くの皆様に牛角の魅力を存分に感じていただきたいと思っております。

<新グランドメニューについて>

- 導入日：4/15(水)～
- 導入店舗：全国の「牛角」にて（※牛角ビュッフェ各店舗を除く）

『カルビ』(490 円)

骨と骨の間のわずかな量しか取れない旨味が詰まったお肉を、生だれをたっぷりつけて贅沢に味わっていただけます。

『秘伝の塩ダレカルビ』(490 円)

創業時の味を再現した、特製塩ダレに天日塩を使用することで肉の旨味を引き出した、くせになる逸品。

『わたあめすき焼きカルビ』(590 円)

お肉の上のわたあめに何かが起こる！たまごにたっぷりからめて召し上がれ！



※価格はすべて税抜価格です。
※写真はイメージです。
※販売期間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/>) 〒220-8112 横浜市西区みなとみらい 2-2-1 ランドマークタワー12F

BMD 本部 PR 担当 岩田 E-mail: pr@reins.co.jp TEL: 045-224-7200 FAX: 045-224-7201