



# これぞ“牛角流儀” 牛角名物「カルビ専用ごはん」をもっと美味しく食べる 「カルビ専用ごはん専用カルビ」新登場！ —7月13日より全国の牛角にて夏の新メニュー販売開始—

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 根本寿一）では「牛角」（全国 606 店舗 ※2016年7月1日時点）にて、7月13日（水）より夏の季節メニュー5品の提供を開始いたします。

新メニューには、希少部位ブリスケットスカートを使用した「カルビ専用ごはん専用カルビ（690円）」の他、デトックス効果があり女性に大人気のパクチーを使用したメニュー「おつまみ塩パクチー（390円）」や「塩レモンパクチー冷麺（690円）」、ドリンクではメロン1/4カットを搾って飲む「生搾りメロンサワー（590円）」や5月から販売を開始した“牛角フラッペ”の夏限定フレーバーとして「牛角フラッペ チョコミント（390円）」が登場します。

## ■ “牛角流儀” カルビ専用ごはん専用カルビ - 「カルビ専用ごはん」をもっと美味しく食べてほしい -

カルビとの相性を追求した「カルビ専用ごはん」の誕生から8年。この度20周年を迎えた牛角では、その「カルビ専用ごはん」をもっと美味しく食べていただきたいという想いから、新メニュー「カルビ専用ごはん専用カルビ」を開発いたしました。「カルビ専用ごはん専用カルビ」は牛1頭からわずか2食分しか取れないブリスケットスカート（肩バラ）を使用した商品です。

### 「カルビ専用ごはん専用カルビ」の特長

#### ■特長1：柔らかい食感

ブリスケットスカートはハラミのように柔らかいカルビです。1枚肉をそのままかぶりつけます。

#### ■特長2：肉汁を逃さない！1枚肉で提供

「カルビ専用ごはん専用カルビ」は1枚肉で提供いたします。はじめに一枚肉のまま焼くことで、肉汁と旨味を逃しません。

#### ■特長3：甘くてしつこくない脂

ご飯に乗せると米に甘い脂が滴り染みていきます。赤身に対して脂の量が一定の範囲内のもののみを使用しているため、淡白になることも、逆に脂っぽくなることもありません。

#### ■特長4：肉に合う最良のタレ

牛角で使用しているあらゆるタレや調味料を検証し「カルビ専用ごはん専用カルビ」に合うタレを作り上げました。甘辛の味わいは蒲焼風に仕上がっております。



カルビ専用ごはん



カルビ専用ごはん専用カルビ

## ■これぞ、最強の”焼肉ごはん”の完成。

じっくりと焼きあげた肉は「カルビ専用ごはん」に惜しみなくどーんっ！とのせることで肉の脂がごはんに滴り、最強の“焼肉ごはん”に。1枚肉をそのまま「カルビ専用ごはん」に乗せて独り占めしても、ハサミで一口サイズに切って、ごはんと共にかきこんでも、どちらでも美味しくお召し上がりいただけます。

また、ご注文されたお客様には山椒もご提供いたします。蒲焼風の味付けが施された肉に、山椒をかけてお召し上がりいただくなど、“自分流儀”にアレンジしてお召し上がりください。

【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  
広報企画課 担当 中澤・細谷 E-mail:[pr@reins.co.jp](mailto:pr@reins.co.jp) TEL:045-224-7200 FAX:045-224-7201

# 商品資料



## 《カルビ専用ごはん専用カルビのお召し上がり方》



### Step 1

まずは「カルビ専用ごはん」と「カルビ専用ごはん専用カルビ」を注文。

### Step 2

「カルビ専用ごはん専用カルビ」をよく焼きます。まずは切れ目の入った方からじっくり焼いてください。



### Step 3

ごはんの上に韓国海苔、ネギ、ゴマ、タレがかかった「カルビ専用ごはん」に、よく焼いた「カルビ専用ごはん専用カルビ」を乗せてお召し上がりください。

豪快に1枚肉のままかぶりつくもよし。1口サイズにカットして食べるもよし。お好みに合わせて山椒などもご利用ください。

## 《牛角 7月新メニュー ご紹介》



### おつまみ塩パクチー

国産パクチーを使用。  
さっぱりと箸休めにどうぞ。



### 生搾りメロンサワー

メロン1/4個を贅沢に生搾り。  
カリウム豊富なメロンは  
夏のむくみ対策に最適！



### 牛角フラッペ チョコミント

牛角フラッペに夏だけの新味登場！  
さっぱりとした味わいが、  
食後にピッタリ！

### ■新メニュー一覧

カルビ専用ごはん専用カルビ	690 円	おつまみ塩パクチー	390 円
塩レモンパクチー冷麺 レギュラー	690 円	牛角フラッペ チョコミント	390 円
ハーフ	450 円	生搾りメロンサワー	590 円

※価格は全て税抜き表記です。

※カルビ専用ごはん専用カルビは期間中でも売り切れになる場合がございます。

===== 【 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](mailto: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  
広報企画課 担当 中澤・細谷 E-mail: [pr@reins.co.jp](mailto:pr@reins.co.jp) TEL: 045-224-7200 FAX: 045-224-7201