



牛はもちろん、豚も鶏も もっともっとおいしく！

北海道産「牛角 四元豚」^{よんげんとん}／岩手県産「菜彩鶏」^{さいさいどり}、新登場

～霜降り厚タン塩やアヒージョ、ラーメンなども充実～ 10/23(火) 牛角・グランドメニュー 一新!

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 松宮秀丈)では「牛角」(全国609店舗 ※12年9月末時点)にて、10/23(火)～グランドメニューを一新。(※)

※一部地域のみ10/25(木)～

肉厚で旨みたっぷりの新定番カルビ「リブカルビ」や、産地からこだわった北海道産「牛角 四元豚(よんげんとん)」、岩手県産「菜彩鶏(さいさいどり)」を牛角流の様々な食べ方でご提案する他、不思議な“とけないチーズ”と一緒に焼いて食べる新感覚の「焼きカプレーゼ」等、お肉からサイドメニューまで多数の新メニューが登場致します。

◀ 「牛角 四元豚」メニューについて ▶

北海道・赤井川村で丁寧に育てられ、黒豚(パークシャー種)を掛け合わせる事で、肉の旨みとコクが増した肉質に。お芋や麦を食べているので、白くきめ細やかな脂身で甘みとやわらかさが引き立ちます。特製の“ジャンダレ”との組み合わせが特にオススメです。



【「牛角 四元豚」イメージ】



「牛角 四元豚」(578円)

「コク濃ジャンダレ」「生姜焼風」「塩ダレ」の3種類からタレをお選び頂けます(上写真はジャンダレ)。

※「牛角 四元豚のサムギョブサル」(830円)もご用意

※ジャンダレとはんにくを効かせた味噌ベースの濃厚なタレで、クセになる美味しさです



「牛角 四元豚」のふるさと北海道・赤井川村は、火山活動で出来た“カルデラの里”。村を流れる赤井川のきれいな水と夏でも涼しい気候です。豚にとってストレスの無い環境と生産者の方の愛情で、こだわりの豚が育まれるのです。

※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(URL: <http://www.reins.co.jp/>) 〒106-0032 東京都港区六本木 1-8-7 アーク八木ヒルズ

経営戦略本部 広報担当 川合 E-mail: pr@reins.co.jp TEL:03-5544-2060 FAX:03-5544-2061

※リリース内の素材(写真等)は弊社 HP 内『プレスルーム』(登録制)よりダウンロード頂けます

《「菜彩鶏」メニューについて》

岩手県産「菜彩鶏」(さいさいどり)は、穀物たっぷりで育ったベジタリアンチキン。やわらかくジューシーで、炭火で焼くと肉の旨みが更に引き立ちます。今回のメニューでは「入門編」として肉本来の味をシンプルに堪能出来る「塩ダレ」「ハーブ」、「上級編」として「トマトチーズ」「タンドリー」等牛角流食べ方の新提案を含め、全7種類をご用意致しました。

<入門編 2種類>



「塩ダレチキン」(473円)
にんにくとネギが効いた定番塩ダレ。



「ハーブチキン」(473円)
香ばしいハーブで上品に。

<上級編 5種類>



「トマトチーズチキン」
(620円)
スパイシーなトマトソースたっぷり。



「チーズフォンデュチキン」
(620円)
3種のチーズをとろ〜り絡めて。



「タンドリーチキン」
(515円)
カレー風味でやみつきに。



「バジルチキン」(515円)
さっぱり美味しいジェノベーゼ風。



「月見チキン」(515円)
卵とチキンの濃厚なハーモニー。

《 他の新メニューについて 》 ※一部抜粋



「リブカルビ」(410円)

あばらの周りについた、脂と赤身のバランスが絶妙な通好みの部位。肉厚で噛む程に旨みが溢れ出します。

「焼きカプレーゼ(バケット添え)」(620円)

熱を加えてもとけにくく、独特の食感が楽しめる不思議なチーズ、特製ハロウミチーズを使用し、カプレーゼを網の上で“焼く”新感覚おつまみ。トマト・チーズの旨みが溶け出し、バジルと混ぜてバケットに乗せれば、まるでピッツァです。



「霜降り厚タン塩」(1,029円)

タン芯と呼ばれる霜降りの部分を使用し、贅沢に厚切りでカットしました。タンならではの食べ応えとジューシーな脂を、わさびでさっぱりどうぞ。

上: 「あさり塩バターラーメン」(725円)

下: 「釜玉赤うどん」(410円)

冷麺の他、以前からオリジナルラーメン・つけ麺等、こだわり続けている“メの麺”が更に充実! あさりの旨みと香りが溶け出したコク旨ラーメンと、麺に唐辛子を練り込んだ大人な辛さの激辛うどんが新たに登場です。



ベルギー産“グラシオアイスクリーム” 3種

フルーツの素材をそのまま使った美食の国ベルギーのアイスクリーム。今回「レモンソルベ」(263円)、「ダブルグレープのマーブルアイス」(263円)、「オレンジソルベ」(200円)の3種類をご用意しました。



<他の新メニュー例>

- ・アヒージョシリーズ新登場!
「帆立のアヒージョ」/「海鮮のアヒージョ」(各620円)
- ・ダブルドレッシングが決め手!
「ポテトと玉子のクリーミーサラダ」(620円) 等

※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(URL: <http://www.reins.co.jp/>) 〒106-0032 東京都港区六本木 1-8-7 アーク八木ビルズ

経営戦略本部 広報担当 川合 E-mail: pr@reins.co.jp TEL:03-5544-2060 FAX:03-5544-2061

※リリース内の素材(写真等)は弊社 HP 内『プレスルーム』(登録制)よりダウンロード頂けます