



牛角 新グランドメニュースタート!

飲む牛角アイス?!夏にぴったりのフローズンドリンク

「牛角フラッペ」新登場!

- 5月25日(水)~ 全国の牛角にて販売開始 -

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 604 店舗 ※2016年5月1日時点)にて、2016年5月25日(水)より新商品を加えた新グランドメニューの提供を開始いたします。昨今3世代家族の方のご利用が増えている中、より幅広いお客様へご満足いただくべく赤身肉の拡充や、夏に向けてスパイシーで本格的な麺類、そしてついに牛角からフローズンドリンク「牛角フラッペ」が登場。合計38品(フード25品、ドリンク13品)をラインナップさせました。

《Gyu - Café OPEN! -飲む牛角アイス「牛角フラッペ」登場!-》

今回の新メニューでは、牛角でのお食事の時間をもっと楽しんでいただきたいという想いから、サイドメニューやドリンクにも力を入れました。特に、牛角アイスノンアルコールのフローズンドリンクにした「牛角フラッペ(バニラ・抹茶)」(各390円)は、黒蜜ときなこの程良い甘さが焼き肉の後でもすっきりと召し上がっていただけます。定番の牛角アイスを「飲む牛角アイス」としてお楽しみください。

《焼肉屋が麺に本気でこだわる。-「カレーつけ麺」「冷し坦々麺」販売開始!-》

牛角では創業当時からお食事のメとして召し上がっていただける麺類にこだわりをもって様々な商品を提供しております。この度の新グランドメニューでは、芝麻醬・甜面醬を合わせたベースにすり胡麻・イリゴマをたっぷりに加え、山椒を効かせた「冷やし坦々麺」(690円)、鶏ガラと牛肉を煮込んだスープに13種類のスパイスをブレンドした「カレーつけ麺」(690円)をご用意し、焼肉屋でありながらもメの一品として本格的な麺類をお召し上がりいただけます。

今回の新グランドメニューでは、肉だけでなくサイドメニューやドリンクなど、牛角でのお食事を最後まで楽しんでいただけるメニューとなっております。上記以外にもこれからの季節にふさわしいメニューをご用意いたしましたので、是非自慢の焼肉とともにサイドメニューやドリンクもご堪能ください。

＜新グランドメニューについて＞

- 導入日：2016年5月25日(水)
- 導入店舗：全国の「牛角」にて(※牛角の一部店舗、牛角ビュッフェ各店舗を除く)



『牛角フラッペ - バニラ味・抹茶味』(各 390 円)

創業当時から愛され続け、自宅で真似をするほどのファンも多い牛角アイスがフローズンドリンクとして新登場!夏にぴったりの『飲む牛角アイス』は黒蜜ときなこに生クリームが加わったことでなめらかな口当たりが絶品。程よい甘さで焼肉の後でもすっきりとお召し上がりいただけます。

※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

広報企画課 PR担当 中澤 E-mail: pr@reins.co.jp TEL: 045-224-7200 FAX: 045-224-7201

【参考商品】

『冷やし坦々麺』(ハーフ 450 円 レギュラー690 円)

冷やし中華ならぬ冷やし坦々麺はじめました！ 芝麻醬・甜面醬をあわせたベースにすり胡麻、イリゴマをたっぷりと加えた辛みとコクのあるタレにもっちりとした麺を加えました。



『カレーつけ麺』(690 円)

ラーメン×カレー！ 国民食の最強タッグ！ 鶏ガラと牛肉を煮込んだスープに野菜と魚介の旨みもプラス。更に 13 種類のスパイスをブレンドしクリーミーでパンチの効いた味付けは辛い物好きに是非食べて頂きたい自慢の逸品です。



『シャトーブリアン』(1,280 円)

希少価値が高いというだけでなく、シャトーブリアンは牛肉の部位の中では最も美味で最高級部位とまで言われている存在！ 特に柔らかい中心部だけを厳選しました。



『黒毛和牛上ロース』(980 円)

希少部位クラシタを使用。本物を知っている方にもきっと御満足頂ける霜降りの甘さと赤身のバランスが絶妙な逸品。



『キャベツ豚太郎』(690 円)

豚肉を、たっぷりのシャキシャキキャベツとにんにく旨辛ダレで食べる、やみつき新名物。『肉専用キャベツ』として登場したこの商品は 6 種類の調味料を組み合わせた特別なタレで味付けされており、甘辛な豚肉もペロリと食べられてしまいます。



『国産ケールとくるみのサラダ』(690 円)

海外セレブも注目する「ケール」をつかったサラダ。青汁の栄養素の一つとして『ケール』が頻繁に使用されることが多いほど栄養価が非常に高く、緑黄色野菜の王様等と言われることも。栄養価も高い野菜の王様とくるみで最強コンビ！



===== 【 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
広報企画課 PR担当 中澤 E-mail: pr@reins.co.jp TEL: 045-224-7200 FAX: 045-224-7201