

Press Release



焼肉チェーン初導入！ 1頭から約600gしかとれない赤身塊肉 期間限定「うわみすじの塊焼き」

11月22日(火)から全国の「牛角」でスタート

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609店舗 ※2016年10月1日時点)にて、11月22日(水)より焼肉チェーンでは初となる1頭から約600グラムしかとれない希少性の高い「うわみすじ」を期間限定で全国販売を開始致します。

■ 豪快に熟成赤身の塊肉をテーブルに提供します 「みんなで肉パ！」

牛角20周年の1年の締めくくりとして1頭からわずかしかとれない希少性の高い「うわみすじ」を牛角は全国で提供致します。肉塊シリーズの商品の中でも昨年を大きく上回る人気でトライアル販売期間では、昨年の約3倍のご注文をいただきました。

■うわみすじの特長

うわみすじはウデの一部でミスジよりも柔らかく、ヒレのように柔らかい食感と赤身の旨みをお楽しみ頂けます。また1頭から約600グラム～700グラムしかとれない希少部位となっております。この塊肉をテーブルにそのままご提供し、お客様の目の前で塊のまま焼き上げて頂く肉ラバーにはたまらない逸品。旨み、肉汁をしっかりと閉じ込めながらじっくりと焼き上げ、カットしたらお好みで5つのトッピングでお召し上がりいただけます。(トッピング⇒炭塩・塩こんぶ・マスタードソース・牛角特製きざみしょうが・ガーリックバター)

販売期間 : 2016年11月22日(火)～12月29日(木)

販売店舗 : 全国の牛角

※牛角ビュッフェ/牛角次男坊/
ホルモン酒家牛角を除く

販売価格 : レギュラーサイズ 約400g(4～6名様分)

2,780円

ハーフサイズ 約200g(2名～3名様分)

1,580円

角切り 約70g(1名～2名様分)

590円

■各店舗290組様限定！「炭塩」プレゼント。 年末年始はご自宅でも牛角の味を！

お帰り際にはお店でもご提供をさせていただいている「炭塩」を1店舗先着290組様に無料でプレゼント致します。是非年末年始の集まりには牛角をご利用ください。

冬限定MENU ※焼き上がりに時間がかかるのでお早めにご注文下さい!

みんなで肉パ!

絶品やわらか熟成うわみすじの「塊焼き」

数量限定

絶品やわらか 熟成うわみすじの「塊焼き」

【レギュラー】 約400g(4～6名様) 2,780円 (10597)

【ハーフ】 約200g(2～3名様) 1,580円 (10598)

絶品やわらか「角切り」 約70g(1名～2名様) 590円 (10599)

お早い食べたい方に! (約70g) 590円 (10599)

一緒にワインもいかが!?

House Wine

タンニセルヴァ
カベルネ・ソーヴィニヨン(赤)

グラス 490円

デキャンタ (600ml) 1,480円

ボトル (900ml) 1,980円

かわりワイン(赤) 390円

Wine Cocktail

ワインブロッカー(赤) 490円

カリモーチヨ (赤/白/黒) 490円

カルピスワイン 490円

シングルリア 490円

うわみすじって何?

一頭からわずか600～700グラムしかとれない希少すじ。肉感溢れる食べ応えながら、ざっぱりとした味わいで、男女問わずガッツリいけちゃいます。タレだけではなく、炭塩や塩こんぶなども合うので一度でいくつもの美味しさを堪能できる。ワインなどのお酒との相性も抜群です。

焼き上がったお肉は、スタッフがお客様に切らせていただきます。もちろんお客様ご自身で切っていただき、仲間とおいとご見せちゃうのも、あります!



■ 冬を美味しくする 「秋冬グランドメニューもぞくぞくと」

冬季限定の「うわみすじ」以外にも11月17日より新グランドメニューを導入致します。牛角ではお肉だけでなく、サイドメニューにもこだわっており、創業より数多くの麺類の開発・ご提供をしてきております。その中でも今回は料理長イチオシのこだわりラーメンが出来上がりました。

また凍らせたレモンを贅沢に丸ごと1個使用し、キリッとスッキリなレモンサワーを導入。今まで2杯目以降もビールを召し上がっていたお客様も隣の方が注文すると“つつい”つられて頼んでしまう、そんな商品となっております。トライアル販売期間には今までのレモンサワーの出数の約4倍となっております、お客様からも好評を頂いております。

デザートについては訪日外国人にも人気の「メロンパン」を炙って、冷たいバニラアイスを挟んで召し上がっていただくあったかひんやりスイーツ。やはり焼肉屋に来たからには最後まで七輪を使ってデザートを召し上がっていただきたいと思っております！

<商品情報>



煮干し醤油ラーメン 690円

料理長こだわりの味。濃口醤油とたまり醤油の2種類を使用し、比内地鶏ガラスープ、昆布・いりこがベースにすることで比内地鶏の旨みといりこの風味豊かなだしに仕上げました。おろしにんにく、ジンジャー、ホワイトペッパーでほんのリアクセントが特徴です。お子様からご年配の方まで食べやすい逸品です。



まるごとレモンサワー 490円

凍らせたレモン1個分を入れたさっぱりドリンク！氷の代わりに凍ったレモンを入れることで飲み物が薄まることもなく、最後まで美味しく召し上がっていただけます。お肉やキムチ等のサイドメニューにはキリッとのおどごしさわやかなレモンサワーがぴったり！



炙ってメロンパンアイス 290円

外はさくさく、中はふわふわのメロンパンをさっと七輪で炙って冷たいバニラアイスを挟んで！アツアツのメロンパンにコクのある冷たいバニラアイスとホイップを挟んで口いっぱい頬張れば「サクットロっ」と嬉しくなってしまう食感を楽しめます。

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