



おとこぎゅうかく

# この冬、『男牛角』登場！

## ～ 贅沢な部位を、贅沢に分厚く ～

### 11/27(水)～ 男性向け冬限定メニュー開始

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 五十嵐茂樹)では「牛角」(全国595店舗 ※13年11月1日時点)にて11/27(水)～、『男牛角(おとこぎゅうかく)』と題し、男性をメインターゲットとした冬限定メニューをスタート致します。

今年もいよいよ残り数日で12月に入り、年末年始に向け忘年会・新年会シーズンに突入。大人数での宴会が多い季節ですが、宴会に限らず会社の同僚や友人達と外食をする機会も自然と増えて行く時期です。そこで牛角では、会社帰りに同僚と、友人との集まりや普段着デートで・・・と言ったシーンでのご利用を促進すべく、今回20代半ば～30代の男性をメインターゲットとしたメニューの導入を決定致しました。

11/27(水)～スタートする冬限定メニューのテーマは、ズバリ『男牛角』。

“焼肉”から伝わるイメージを更に男性向けにすべく、「分厚さ」「ボリューム感」「スタミナ」と言ったコンセプトでメニューを開発。名称やメニュー表も含め、徹底して男性のお客様へ直接的に訴求する内容に仕上げました。

「ガブリつきシャトーブリアン」(税込1,344円)は、牛の部位で最もやわらかいと言われるシャトーブリアンを贅沢な厚切りに。豪快に焼いて“ガブリ”と行けば、驚きのやわらかさと肉本来の旨みを堪能頂けます。

また「厚切り牛ヒレ」(税込830円)も、赤身の中でもやわらかく最高級部位と言われるヒレ肉を、その名の通りゴロッと大きめに厚切りカット。お好みでねぎポン酢かわさび醤油をお選び頂きます。

他にも、“焼肉感”が存分に味わえ圧巻のボリュームとスタミナ感満載のメニューから、苦みが絶妙な“牛角流メンズスイーツ”まで、男性の食欲を刺激するラインアップが登場。

また冬限定メニューに合わせ、TVCMを始めとした『男牛角』のプロモーションも展開し、今までの牛角には無かったアプローチでメインターゲットの男性に対して訴求して行く予定です。

今後も牛角における新たな取り組みに、是非ともご期待下さい。

【『男牛角』メニュー表イメージ】



※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](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

経営企画部 広報 川合 E-mail: [pr@reins.co.jp](mailto:pr@reins.co.jp) TEL: 045-224-7200 FAX: 045-224-7201

◀ 『男牛角』冬限定メニューについて ▶

●販売期間： 11/27(水) ～ 2月末を予定

【『男牛角』メニュー表イメージ】



**「ガブリつきシャトーブリアン」(税込1,344円)**  
牛の部位で最もやわらかいと言われるシャトーブリアンを贅沢な厚切りに。豪快に焼いて“ガブリ”と行けば、驚きのやわらかさと肉本来の旨みを堪能頂けます。



**「厚切り牛ヒレ」(税込830円)**

赤身の中でもやわらかく最高級部位と言われるヒレ肉を、その名の通りゴロッと大きめに厚切りカット。お好みでねぎポン酢かわさび醤油をお選び頂きます。



**「旨辛！熟成サガリステーキ」(税込725円)**  
同じ横隔膜でも、ハラミより取れる量が少ない部位。30日以上熟成させた大判&肉厚のサガリから溢れる肉汁と旨みで、“焼肉感”を存分に味わえる逸品です。



**「超スタミナWガーリックカルビ」(税込620円)**  
庄巻のボリュームに加え、おろし&粗みじんのWガーリックと濃厚ダレで白米との相性抜群な一皿。“にんにくマシマン”も承ります。



**大勝軒コラボ「牛骨つけ麺」(税込725円)**  
好評につき、秋限定メニューから継続する大勝軒とのコラボつけ麺。男性限定で麺大盛りが無料です。



**「アイスアフォガード  
～薫るビターなエスプレッソ～」(税込305円)**  
大人の男性に向けた甘過ぎない“牛角流メンズスイーツ”。冷たいエスプレッソの苦みと、ザクザクカットしたチョコレートのビターな薫りが絶妙です。

※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](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  
経営企画部 広報 川合 E-mail: [pr@reins.co.jp](mailto:pr@reins.co.jp) TEL:045-224-7200 FAX:045-224-7201