



牛角に海鮮!?

肉の王様「和牛」× 海鮮の高級品「うに」の 奇跡の絶品グルメ登場！

新春特別メニュー「和牛専用うにごはん」

－ 1月1日～1月31日まで全国の牛角で期間限定発売 －

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611店舗 ※2016年12月1日時点)にて、1月1日(日)～1月31日(火)まで期間限定で和牛をより美味しく食べるための食材として「うに」を使った商品を提供致します。

年末年始の新年会やご家族でのお食事の際、ちょっとした贅沢に“和牛”と“うに”をお楽しみください。

■「和牛 × うに」肉の高級品と海鮮の高級品のコラボ

最近、一部の専門店で提供されている「和牛 と うに 」の料理。WEBやSNSでの投稿をはじめ、除々に話題となり、人気が高まりつつあります。生の和牛でうにを巻く料理が多い中で、牛角からは焼肉屋として、美味しい和牛を更に美味しく召し上がっていただく方法として「和牛 と うに 」の商品をご提案致します。

目利きのプロが厳しく選んだこだわりの和牛と風味の強いうには、上品な味わいの和牛と相性が良く、焼いた和牛から滴る甘い脂とよく合います。

新春特別メニューでは牛角らしい商品として「和牛専用うにごはん」も登場します。ごはんの上に、韓国のに、牛角特製の醤油ベースにした生ダレをかけ、大葉の上にもうにをのせた商品です。うには高品質のものだけを使用しております。是非こだわりの「和牛」や「牛角カルビ」とご一緒に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 TEL: 045-224-7200 FAX: 045-224-7201

■売り切れ御免！数量限定 特選六種盛りも登場

黒毛和牛を中心とした希少部位の6種盛り。黒毛和牛特上みすじについては一頭から約4kgしかとれない部位となっておりますが、厚切りで贅沢にご提供させていただきます。

特選六種盛り(2~3名様用) 2,680円

- ・黒毛和牛特上カルビ
一番人気のサンカクバラのみを使用。
- ・黒毛和牛特上みすじ
一頭から4Kgしかとれない希少部位。厚切りでとろける食感。
- ・黒毛和牛くらした
霜降りと赤身のバランスが絶妙な部位。
- ・黒毛和牛ウラハラミ
カルビとハラミの両方を楽しめる部位。
- ・黒毛和牛中落ち
甘い脂を楽しんでいただける大きめのカット。
- ・霜降り上タン塩
タン元の特にサシの入った部分だけを厳選。
- ・和牛専用うに
無添加のうに。特に特上みすじと一緒に召し上がりいただくことをお勧めします。



黒毛和牛特上みすじ(うに付き) 1,480円

一頭から4kgしかとれない希少部位を贅沢に厚切りでご提供します。



===== 【 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