

令和元年5月21日

株式会社レイズインターナショナル

〒220-8112 横浜市西区みなとみらい2-2-1

【お客様センター】0120-142-029 【広報】045-224-7200

Press Release



# 焼肉なのに“サクッ、シャキッ、カリッパリッ、” 2019年夏は脳を刺激するサウンド焼肉が流行！？ 牛角が”咀嚼音“に注目した音を楽しむ夏メニューを発売

- 5月22日(水)から全国の牛角で販売開始 -

コロイドグループの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)が運営する「牛角」(全国626店舗 ※2019年5月1日時点)は、2019年5月22日(水)より、希少部位“うわみすじ”を使用したやわらかい「上ロース」、食感が楽しく夏にぴったりな「フレッシュ野菜×焼肉」、「スパイシー×焼肉」を含んだ新ランドメニュー21商品を販売いたします。

## ASMR(咀嚼音)や食感を楽しむ、牛角夏の新メニュー

焼肉といえば“やわらかいお肉が美味しい”というのが一般的ですが、焼肉をもっと美味しく楽しんでいただく為に「サクサク」「シャキシャキ」「カリッパリッ」といった、新しい食感を楽しめる焼肉を提案させていただきます。心地良い咀嚼音(ASMR)は、脳にとって良い刺激をも与える効果があるともいわれています。

もちろん食感が楽しいだけではありません。焼肉と合わせる野菜といえばサンチュですが、今季の牛角メニューは夏にぴったりな香味野菜やフレッシュのピーマンと合わせる焼肉。“美味しい・楽しい・ヘルシー”の3拍子が揃っております。また、夏といえばスパイシー。サクサク食感のスパイスを振りかけたお肉は、ビールやハイボールにぴったりな逸品です。サイドメニューにおいても、バリバリ食感の肉おつまみ、トロトロスパイシーなラーメン、もちもちスイーツをご用意しております。食感が楽しい新メニューを、是非ともご体験ください。



## 夏にぴったりな、サクサク食感が楽しいスパイシーメニュー



- スパイシーカルビ 590円
- スパイシーラム 690円
- スパイシーチキン 490円

サクサク旨辛フレーク&スパイスが食欲をかき立てます。旨辛フレークを、焼いたお肉にふりかけて召し上がれ。



- スパイシー麻婆麺 690円(ハーフサイズ)

トロトロ麻婆豆腐を纏った太麺にサクサクカレースパイスを後のせ。ごはんと一緒に食べても美味しい。

※価格は全て税抜き表示となっております。 ※写真はイメージです。

超絶やわらか！  
希少部位使用の新コース



■ 塩上コース  
■ 上コース タレ 各790円

希少部位の“うわみすじ”を使用。ミスジよりもサシが少なく赤身の旨みが濃厚で肉の風味が楽しめます。肩肉の中でも特にやわらかい部分を使用し、牛角特製だれを揉み込んだ逸品。

甘辛しょっぱい！  
新感覚の味わい



■ メイプル香る旨辛チキン  
590円

甘辛なチキン、カリカリなおニオン、メイプル風シロップを合わせた絶妙な組み合わせがクセになる味わい。

バリバリ食感が楽しい  
肉おつまみ



■ バリホルぼん  
590円

氷温熟成した厚切りのかつお節と旨みたっぷりのホルモンを焼肉屋のさっぱりポン酢と絡めて。バリバリ食感のかつお節とホルモンの食感が合わさった楽しい肉おつまみ。

「野菜×焼肉」食感が楽しくヘルシーな新しい焼肉のカタチ



■ 香味野菜の牛タン巻きしゃぶ  
890円

焼肉屋の特製ポン酢と香味野菜が牛タンの旨みを引き立てます。みょうが・胡瓜・玉ねぎ・大葉は夏らしく栄養たっぷり。



■ ジンジャーペッパービーフ  
590円

特製ジンジャーだれで味付けしたお肉を焼いて、フレッシュな玉ねぎと食べるのが牛角流。新スタイルの生姜焼き。



■ がぶっと！肉ピーマン  
590円

フレッシュなピーマンに焼いたカルビをギュッと詰めて、マヨネーズと特製みそでお召し上がりください。シャキシャキ食感と濃厚な旨みが楽しい、牛角流ピーマンの肉詰め。

ひんやりもちもち“和スイーツ”



■ 牛角タピオカ 各390円  
・黒蜜きなこラテ  
・いちごみるく



ひんやりミルクかき氷ともちもちタピオカが美味しいスイーツ。インスタ映え間違いなし。



■ マンゴーわらびもち 290円

マンゴー味のもちもち“わらびもち”とヨーグルトアイスをあわせたさっぱりスイーツ。

※価格は全て税抜き表示となっております。 ※牛タンは形を整える加工をしております。 ※写真はイメージです。



【 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

広報企画課 担当 米村・細谷・初川 E-mail: [pr@reins.co.jp](mailto:pr@reins.co.jp) TEL: 045-224-7200 FAX: 045-224-7201