



牛角史上最もやわらかい！ ナイフ入らずでかぶりつける “ウルグアイ極厚牛ヒレ肉”登場

－2019年7月10日(水)～9月1日(日) 牛角全店で販売－

コロワ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)では「牛角」(全国625店舗 ※2019年7月1日時点)にて、2019年7月10日(水)から9月1日(日)まで、やわらかく厚切りのウルグアイ産牛肉を使用した「牛ヒレ肉のガリバタステーキ」を始めとする全7商品を期間限定で販売いたします。

60日間長期熟成 “牛角史上 最もやわらかい” 牛ヒレ厚切り肉



■牛ヒレ肉のガリバタステーキ
980円



■スタ★めし(中) ※中サイズのみ
280円

外では照りつける太陽、室内では効きすぎる冷房。夏は自然と疲労がたまります。海・山・レジャーなどを満喫し夏を楽しむ為には、ヒトのからだをつくるタンパク質が重要です。
期間限定メニュー「牛ヒレ肉のガリバタステーキ」はヒレ肉を豪快な厚切りカットで提供します。一般的に低カロリー・高タンパク質といわれている赤身肉は、健康志向のお客様にもお勧めです。旨味を強く感じるウルグアイ産のヒレ肉は、60日間熟成しておりやわらかさも抜群。ナイフで切らなくてもそのままかぶりついてお召し上がりいただけます。厚切りヒレ肉を弱火でじっくり焼いた後に、ガーリックバター醤油を上から注ぎかけます。別売りの、ご飯にガーリックチップ・フライドオニオン・ブラックペッパーをかけた“スタ★めし”の上に乗せればインスタ映え間違い無しのスタミナ牛ヒレ丼の完成です。
ぜひとも厚切り肉で元気をチャージし、この夏をお楽しみください。

※価格は全て税抜表示です。

※写真はイメージです。※お米は国産米を使用しています。

程よい辛みと酸味がクセになる「バッファローソース」を使用したスパイシーメニュー



■バッファローカルビ 690円



■バッファローチキン 490円

ガーリックバターでスタミナパワー全開！

そのまま食べられるホルモンおつまみ！



■牛ヒレ肉の切り落とし 690円



■ニラたまホルモン刺し 590円
(加熱調理済)

氷なのにしゅわしゅわ！？炭酸氷を使用した爽快フロート



“バナラアイス、ソーダ味の炭酸氷、レモン味の炭酸氷の三段フロート。”ガリガリッ！しゅわしゅわ！？“の新感覚かつ爽快な、夏にぴったりのデザートです。

■炭酸氷noしゅわしゅわフロート 290円

※価格は全て税抜表示です。

※写真はイメージです。

 **コロワイドグループ**

===== 【 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 米村・細谷・安田 E-mail: pr@reins.co.jp TEL: 045-224-7200 FAX: 045-224-7201