



呑んべえ好みのタレ、つくりました。 ビール専用の濃厚カルビ “コク旨とろカルビ”新登場

～究極の男メシ“まるごと！コンビーフ焼飯”も登場～

コロワイドグループの株式会社レインズインターナショナルでは、牛角にて2019年11月13日(水)より、ビールの爽快さを際立たせる濃厚な味わいの「コク旨とろカルビ」含む全5種のメニューを期間限定販売いたします。

ビールが無限に進む！？ビール専用カルビ



■コク旨とろカルビ 690円



お酒離れが進んでいるといわれておりますが、牛角では1杯目の乾杯ドリンクに「とりあえずビールで！」と注文されるお客様が見受けられます。

多くの方が注文するビールに合う焼肉を届けたい。そのような想いから、ビールの爽快さを際立たせる濃厚なタレを丁寧に揉みこんだ“コク旨とろカルビ”をご用意いたしました。

甘味の強い醤油をベースに、オイスターソース、XO醤、味噌等を合わせたタレは、カルビの脂や旨みによく絡みます。コクがあり濃厚な味わいですが、くどさが無くお楽しみいただけます。

お肉は希少部位であるブリスケットスカートをを使用。柔らかな肉質が特徴です。1皿120gでボリュームたっぷりお召し上がりいただけます。

ビールだけでなく白米との相性も抜群。やみつきになるコク旨ダレのカルビをぜひご体験ください。

カルビで始まりコンビーフで締める男の肉メシ

おつまみ・サラダ・肉・冷麺。こちらが焼肉の定番の流れとなりますが、牛角ではあえての“肉づくし”を提案します。

肉おつまみの肉チャンジャ。馬肉カルパッチョのうまっちょ。コク旨とろカルビをはじめとし、ひと通り焼肉を堪能した後「まるごと！コンビーフ焼飯」で締める。そのような肉で始まる肉で終わるといった贅沢な体験をしてみたいはいかがでしょうか。

熱々の石鍋の中にはブラックペッパーやフライドガーリックをまぶした焼飯。その上に鎮座しているのは1つ丸々使用したコンビーフ。卵黄をくずしてごはん混ぜると、ブラックペッパーと塩気のきいた肉メシの出来上がりです。コンビーフはごはんの柔らかさによく馴染み、石鍋に直火を入れる事で出来たおこげや、フライドガーリックのカリっとした食感がアクセントとしてきてきます。お好みで、山椒の効いたブラックスパイスをまぶしたマヨネーズを混ぜれば、やみつきな味わいを楽しむ事が出来ます。



■まるごと！コンビーフ焼飯 790円

【その他の商品概要】



■ブラックティービア（画像左） 490円

流行のブラックティーを使用し、すっきり甘くて飲みやすい。ビール初心者にもビール好きにもおすすめです。

■エナジービア（画像右） 490円

人気のエナジードリンク「リアルゴールド」を使用。苦味が少なくすっきりとした味わいです。



■抹茶のどら焼き 290円

七輪で炙って食べる、焼肉屋ならではの和スイーツです。どら焼きの間にはあんこ入りのふわふわ抹茶クリームが入っています。

※お帰りの際にお車を運転されるお客様、20歳未満のお客様の飲酒は固くお断り致します。

※写真はイメージです。 ※価格は全て税抜き表示です。

【会社概要】株式会社レインズインターナショナル

代表取締役社長：根本寿一

本社所在地：神奈川県横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12階

会社設立：1987年6月27日

社員数：1369名（2019年4月1日現在）

1. 焼肉の「牛角（国内627店舗 ※2019年11月1日現在）」、「しゃぶしゃぶ温野菜」「居酒屋 土間土間」等の飲食店を経営
2. フランチャイズチェーン加盟店の募集および加盟店の経営指導
3. 店舗の内外装工事に関する企画・設計および請負
4. 業務用食材・備品等の卸売り販売業

食を通じ、価値ある商品・サービス・内装雰囲気といった体験価値を通してお客様の期待水準を超える「感動創造」を目指し、“お客様の笑顔”の為に活動いたします。