

“映え”ではなく“ガチ”を追求した牛角流の韓国フェア

やわらかジューシーな北海道ブランド豚を使ったサムギョプサルや ふわっとした口当たりが楽しい生クリームマッコリが新登場

コロナグループの株式会社レインズインターナショナルが展開する牛角では、2023年10月19日（木）から12月3日（日）まで、6種の期間限定メニューを販売する牛角韓国フェアを実施します。



ファッション・音楽・ドラマなど韓国から発信されるトレンドは、単なる一過性のブームではなく若者を中心に魅了し続けています。“食”に関しても、ネオ韓国酒場に見られる世界観から楽しませる空間づくりや、大手チェーンが実施する流行りのグルメを取り入れた期間限定フェアなど、年々増え続けるニーズに応える動きが見られます。

牛角ではトレンドに乗るだけではなく、より美味しいと感じてもらえるよう、“味”にとことんこだわったメニューをつくりました。韓国に実際足を運び本場の味を経験しつつ、牛角流のアレンジを加えた自慢のラインナップです。



■夢noサムギョプサル 980円（税込1,078円）

焼いた豚バラ肉をサンチュで巻いて食べる、韓国料理定番のサムギョプサル。肉にこだわる牛角では、北海道産ブランド豚「ゆめの大地」を使用しました。

ストレスのない雄大な環境で育った豚は、きめ細やかな肉質でやわらかく、噛むたびに旨みが口いっぱいに広がります。七輪で焼くことにより余計な脂が落ち、外はカリッと、中はしっとりジューシーな味わいを堪能できます。

■やかnde生クリームマッコリ 780円（税込858円）

フレッシュな風味とコクが特長の生マッコリに生クリームとホイップクリームを混ぜ合わせた、ふわっとした口当たりの牛角流マッコリ。ヨーグルトのような酸味とクリームの甘みがやみつきになる味わいです。

やかんの入れ物とかわいいショットグラスで見た目でも楽しめます。韓国では、酒店でマッコリを販売する単位がやかんだったことから、今でもやかんでマッコリを嗜む文化が残っています。





■**ロゼトッポギ** 580円（税込638円）

甘辛いコチュジャンをベースに生クリームや牛乳を加えたロゼトッポギは、なめらかでコクのあるマイルドな味わい。牛肉や鶏肉の旨みを加えることで、味の相乗効果を発揮しています。



■**ガリチー旨辛チキン** 580円（税込638円）

牛角流のチーズヤンニョムチキン。にんにくをガツンと効かせたとろ〜りチーズとジューシーな旨辛チキンはやみつき必至。



■**旨辛特製プデチゲ** 750円（税込825円）

有名な韓国ドラマにも登場した、若者に人気の鍋料理。魚介・牛肉のだしを加え、コクと旨みのあるピリ辛スープに仕上げました。中には太麺でコシの強いオットギのサリ麺が。アツアツの石鍋で食べる満足感の高い逸品です。



■**プチ“コグマ”パフェ** 250円（税込275円）

コグマとはさつまいものこと。蜜を染みこませたさつまいも、甘いハチミツ、グラノーラの食感が楽しいパフェです。

【会社概要】 株式会社レイズインターナショナル 代表取締役社長：澄川 浩太

牛角（560店舗※2023年10月1日時点）、しゃぶしゃぶ温野菜、居酒屋 土間土間等の飲食店を展開



【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

広報担当 安田・増田 E-mail: pr@reins.co.jp TEL: 045-224-7200 FAX: 045-224-7201