



“食べるラー油”焼肉、人気急上昇で TOP10 入り！

『ぶっかけラー油 de ネギカルビ』 45,000 皿突破！

【 5/31(月)までの期間限定！ 】

株式会社レイズインターナショナル(本社:東京都港区・代表取締役社長 西山知義)では「牛角」(全国 664 店舗 2010 年 3 月時点)において、4/26(月)～5/31(月)までの期間限定で販売している『ぶっかけラー油 de ネギカルビ』が大変好評を頂いており、5/9(日)までの 14 日間で 45,000 皿を突破致しました。

昨今、スーパー等では未だ品薄状態が続いている“食べるラー油”。「料理に混ぜる」「ご飯に乗せる」「そのまま食べる」と言った様々な用途に使え、今までに無い味と食感が消費者に受けている様です。

牛角では、数種類の香辛料・フライドオニオン等を加えたオリジナルの“食べるラー油”をいち早く開発。さらにシャキシャキのネギを混ぜ、“食べるラー油”焼肉として『ぶっかけラー油 de ネギカルビ』を期間限定で販売しております。

4/26(月)からの販売開始以来、その話題性もあって一気に人気が高まり、14 日間と言う短期間で 45,000 皿を突破、約 12 万人の方が体験してくださっており、牛角のお肉メニューランキングでは、なんと！TOP10 入りを果たしました。

4/26(月)～5/9(日)までの牛角全店での注文数データより
あの定番メニュー「ピートロ」とほぼ同数のご注文をいただいております。

『ぶっかけラー油 de ネギカルビ』を体験されたお客様へのアンケートでは、
 とにかくラー油が美味しかった！ ネギが入っていて食感がとても良かった。
 ありそうで無かった食べ方で、ハマった！ 他のお肉に使っても美味しい。
 等のお声を多数頂戴しており、“食べるラー油”焼肉にハマる方が増えております。

GW 期間を経て多くのお客様に認知され始めており、今後もさらに人気が拡大して行くことを期待しております。



=====【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

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(URL:<http://www.reins.co.jp/>) 〒106-0032 東京都港区六本木 1-8-7 アーク八木ビルズ
 経営戦略本部 広報担当 川合 E-mail:pr@reins.co.jp TEL:03-5544-2060 FAX:03-5544-2061

『ぶっかけラー油 de ネギカルビ』について

販売期間:

4/26(月) ~ 5/31(月)

販売店舗:

全国の牛角にて

メニューについて:

『ぶっかけラー油 de ネギカルビ』 590円(税込 620円)

数種類の香辛料・フライドオニオン等、多数の食材にシャキシャキのネギを混ぜ合わせた牛角オリジナルの“食べるラー油”です。カルビでたっぷり包んで食べれば、ほんのりした辛さと様々な食材の味を楽しんでいただける逸品です。



メニュー表イメージ



=====【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(URL: <http://www.reins.co.jp/>) 〒106-0032 東京都港区六本木 1-8-7 アーク八木ヒルズ
経営戦略本部 広報担当 川合 E-mail: pr@reins.co.jp TEL:03-5544-2060 FAX:03-5544-2061