



～ 牛角“レボリューション”はじまる ～

肉・タレ一新！ 切りたて新鮮、香るタレ！ 新『カルビ』『牛角カルビ』『特撰塩ハラミ』登場！

【 12/8(木)～ / 全国の「牛角」にて 】

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628店舗
11年10月末時点)にて12/8(木)～、肉・味を一新し、美味しくなった「カルビ」(504円)・「牛角カルビ」(609円)
「特撰塩ハラミ」(725円)の3品を導入致します()。

こちらの3品は、お店でひと切れひと切れ丁寧にカット(2)。切りたての新鮮な状態でお客様にご提供致します。
また味の最後の決め手と言える「つけダレ」も一新。素材にこだわり、豊かな風味を感じるタレが完成しました。

1)11月から順次導入しており12/8(木)～全店導入

2)一部地域(北海道)を除く

今年創業15周年を迎え、新たなスタートを切った牛角として、
改めて「今まで以上に美味しく、安い」を目指し、抜本的な
見直しを実施。

肉の保存状態(温度)から切り方・味付けまで徹底的にこだわり、
美味しく・新しくなった「牛角カルビ」「特撰塩ハラミ」、
新定番として加わる「カルビ」の3品を導入致します。



【「カルビ」イメージ】



【「牛角カルビ」イメージ】



【「特撰塩ハラミ」イメージ】



【ポスターイメージ】

価格は全て税込表記です

内容は予告なく変更する場合があります

=====【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

リリース内の素材(写真等)は弊社HP内「プレスルーム」(登録制)よりダウンロード頂けます

新メニュー概要

導入日： 12/8(木)～)11月から順次導入しており12/8(木)～全店導入

導入店舗： 全国の「牛角」にて

メニュー紹介：



「カルビ」(504円)

ジューシーでポリューミー。赤身であっさりがカルビの新定番です。



「牛角カルビ」(609円)

赤身の旨みと脂の絶妙なハーモニー。こだわりのボンレスショートリブ100%。



「特撰塩ハラミ」(725円)

じゅわ〜っとあぶれだす肉汁。秘伝の塩ダレで食すのが牛角のこだわり。

新メニューのこだわり(旨さの秘密)

肉を輸入(輸送)する際に、今までの冷凍では無くチルド状態で保存。輸送期間に肉をじっくりと熟成させ、旨みを確りと引き出しています。

お店には肉がブロック状で届き、ひと切れひと切れ丁寧にカット()。切りたての新鮮な状態でお客様にご提供致します。
(一部地域(北海道)を除く)

特製もみダレに「胡麻」「生おろしニンニク」「ネギ」をすり込み、お肉と混ぜ合わせて力強く揉み込んでいます。焼いた時の香り、口に入れた時のジューシーさが堪りません。

また「つけダレ」を一新し、「韓国唐辛子」「黒胡椒」「丸大豆しょうゆ」をゆっくりと調合。香りをまるごと混ぜ込んだ牛角秘伝のダレは、素材の風味をじっくりとご堪能頂けます。



【新「つけダレ」イメージ】

価格は全て税込表記です
内容は予告なく変更する場合があります

=====【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
リリース内の素材(写真等)は弊社HP内「プレスルーム」(登録制)よりダウンロード頂けます