

## 牛カツ京都勝牛、北米初進出！

2019年11月22日カナダ・トロントにオープン！

さらに香港、タイとも契約を締結し、2020年オープンを目指す。

トロント店は10月31日よりソフトオープン中。早くも行列ができる大盛況！



株式会社ゴリップ(京都本社、以下「当社」)は、現地のライセンスパートナーと共に、カナダ・トロントに GYUKATSU KYOTO KATSUGYU Toronto(牛カツ京都勝牛トロント店)を2019年11月22日にグランドオープン致します。「牛カツ京都勝牛」としては、韓国、台湾に次ぐ3ヶ国目にして、北米エリア初進出となります。

また、2019年6月に香港出店について現地ライセンスパートナーと契約を締結、2019年8月にタイ出店について新たに契約を締結し、2020年初頭には海外5カ国展開を目指し鋭意準備を進めておりますことをご報告いたします。

牛カツ京都勝牛は「京都から“牛カツ”を、世界の“GYUKATSU”へ。」をブランド理念として掲げ、牛カツを新たな和食のスタンダードとして日本全国そして世界へ広めるべく、今後も新たなチャレンジを続けてまいります。

### ◆カナダ・トロントでの展開について

カナダ1号店「GYUKATSU KYOTO KATSUGYU Toronto」(以下トロント店)は、カナダ最大都市トロントの中心街ヤング・ダundas・スクエアより徒歩3分のダundas通り沿いにオープン致します。トロント店周辺はリトルニューヨークとも称されるカナダにおけるファッション、グルメ、カルチャーなどのトレンド発信地であり、多くの学生が通うライアンス大学や様々な企業、住宅が集まる利便性に優れた場所であり、幅広い層のお客様にお越しいただけることを見込んでおります。グランドオープンに先駆け10月31日よりソフトオープンすると早くも連日行列が出来るなど盛況を博しております。

店内は、「京の割烹」をイメージした店舗デザインもそのまま再現。京都勝牛おなじみの提灯や暖簾が映える和の空間がお客様をお迎えます。

メニューは、牛カツ京都勝牛の看板メニューである「牛ロースカツ膳」をはじめ、日本と同様リブ・ロース・ヒレ・タン・和牛(モモ)の5種の部位から選べる牛カツを提供。食材から調理方法、提供オペレーションに至るまで、カナダでも変わらぬ日本クオリティを提供することを追求しました。



## ◆店舗情報

オープン:2019年11月22日 GRAND OPEN  
(10月31日よりソフトオープン)

店 舗 名:GYUKATSU KYOTO KATSUGYU Toronto  
(牛カツ京都勝牛 トロント店)

住 所:134 Dundas St E, Toronto, ON M5B 1E2

営業時間:17:00~22:00

※ソフトオープン期間の営業時間となり、  
グランドオープン以後変更となる場合がございます。

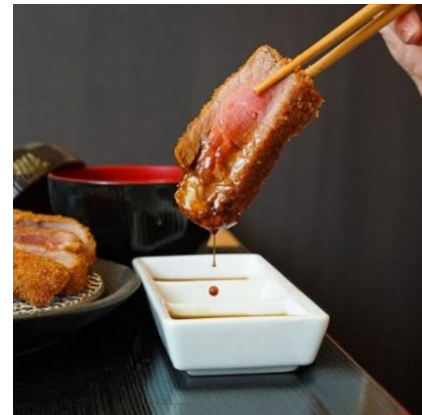
店舗面積:31.9坪

店舗席数:40席

CANADA HP:<https://www.gyukatsu-kyotokatsugyu.ca>

Facebook :<https://www.facebook.com/KatsugyuToronto>

Instagram :<https://www.instagram.com/kyotokatsugyu.toronto>



## 商品ラインナップ(一部)

- ・名物白・牛リブロースカツ膳/Ribeye GYUKATSU ZEN(\$23.0)
- ・元祖赤・牛ロースカツ膳/Chck Flap GYUKATSU ZEN(\$19.0)
- ・牛タンねぎ味噌膳/Tongue GYUKATSU MISO ZEN(\$22.0)
- ・牛ヒレ京玉膳/Tenderloin GYUKATSU ZEN(\$28.0)
- ・和牛カツ膳/Wagyu GYUKATSU ZEN(\$40.0)

※価格はグランドオープン以後変更となる場合がございます。

## ◆牛カツ京都勝牛の海外展開について

Making “牛カツ” from Kyoto into the world’s “GYUKATSU”～京都から“牛カツ”を、世界の“GYUKATSU”へ。～  
牛カツ京都勝牛は2014年に京都で創業し、2019年11月現在、日本国内で60店舗を展開中。海外では韓国、台湾、カナダに計17店舗を展開し、2020年にタイ、香港への出店を予定しております。今後、牛カツ京都勝牛は、「寿司-SUSHI-」「天ぷら-TEMPURA-」「ラーメン-RAMEN-」のように、「牛カツ-GYUKATSU-」を新たな和食のスタンダードとして広めるべく、国内外問わず積極的に出店を進めてまいります。

## 海外で「牛カツ」が注目される背景

海外の日本食レストランは、2017年に約11万7千店と2年前と比べて3割増(出典:農林水産省)であり、アジアを中心に年々増加する一方、タイ首都バンコクで日本食レストラン数が2年連続減少(出典:ジェトロ)しています。その背景について各国外食企業よりヒアリングすると、増加する店舗数に比べ和食のジャンルが少なく偏りがあり、各国都市部では飽和気味であると言います。こうした環境下、「牛カツ」は日本国内での人気はもちろんのこと、インバウンド需要の高まりを背景に特にアジア・欧米などを中心に、広く海外のお客様から「日本で食べたい和食」として近年高い人気を誇り、海外における新たな和食の一手として、現地外食企業から数多くの問い合わせをいただいております。

H P :<http://kyoto-katsugyu.com/>

## ◆株式会社ゴリップについて

「食文化に新しい風を。世の中に大きなインパクトを。人々にパワーを。」を経営理念に据え、「牛カツ京都勝牛」を中心に「肉が旨いカフェ NICK STOCK」「サムギョブサル専門店ベジテジヤ」「熟成牛ステーキバル Gottie's BEEF」など、グループ合計131店舗を展開中(うち、京都勝牛及びベジテジヤは海外3ヶ国に計20店舗を展開)。

\*2019年10月末時点

所在地 〒600-8811 京都市下京区中堂寺坊城町28-5 革命ビル  
TEL 075-813-5251 FAX 075-813-5261 H P <http://www.golip-holdings.com>  
広報担当 金栄鶴(キム・ヨンハ) 080-4423-0993 [y.kim@golip-holdings.com](mailto:y.kim@golip-holdings.com)  
田中咲穂 [s.tanaka@golip-holdings.com](mailto:s.tanaka@golip-holdings.com)