

【牛カツ京都勝牛が岡山県初上陸！】

3/13（金）「牛カツ京都勝牛 さんすて岡山店」グランドオープン！

グランドオープン記念！【3/13～3/14】1日80食限定で名物「牛リブローズカツ膳」が30%OFFに！



グランドオープン記念！
3/13(金) 3/14(土) 1日80食限定
牛リブローズカツ膳
30%OFF!
牛カツ 京都勝牛 さんすて岡山
岡山 初出店! 3/13 GRAND OPEN Fri. AM 10:00

株式会社ゴリップが運営する「牛カツ京都勝牛」は、岡山県初上陸となる「牛カツ京都勝牛 さんすて岡山店」を3/13（金）グランドオープンいたします。（運営：株式会社ジェイアールサービスネット岡山によるフランチャイズ店舗）
場所は、岡山駅構内にある商業施設、さんすて岡山（サンステーションテラス岡山）南館 1F。さんすて岡山は、駅周辺の活性化を目指し3期にわたる大規模リニューアルを実施中。飲食店などのテナント52店舗が出店するなど、注目を集めている商業施設です。

岡山県初上陸となる牛カツ京都勝牛は、現在、日本国内に60店舗以上、海外では約20店舗を展開し、売上/店舗数ともに日本一/世界一の牛カツ専門店。高品質な素材を使用し、5種類の部位から選ぶバリエーション豊富な牛カツ膳に加え、薬味やつけだれなど様々な食べ方を楽しんで頂けるのが京都勝牛の魅力です。

— グランドオープン記念イベントを開催！ —

オープン当日から2日間、1日80食限定！「牛リブローズカツ膳」通常1,280円（+税）を30%OFFでご提供いたします。
外はサクサク、中はミディアムレアでジューシーな牛カツをお楽しみ頂けます。お得に楽しめるこの機会ぜひお越しください。

■ オープン記念イベント概要 ■

日時：2020/3/13（金）10:00～
2020/3/14（土）11:00～

内容：1日80食限定！「牛リブローズカツ膳」
通常1,280円（+税）⇒30%OFF！

※限定販売数に到達次第、定価でのご提供となります。



《牛カツとは》

牛カツとは、良質な牛肉にキメ細やかな衣をまとわせ、高温・短時間で調理した新しい和食の定番料理。外はサクサク、中はミディアムレアでジューシーな味わいが特徴です。牛肉を手軽な定食スタイルでお楽しみ頂け、わさび醤油や山椒塩、牛カツソース、和風カレーつけ汁など豊富な薬味とタレで、様々な食べ方をご堪能頂けます。
国内での人気はもとより、昨今では海外の方にも人気が高く、新たな和食「牛カツ-GYUKATSU-」として注目を集めています。



報道関係者様各位

【MENU】

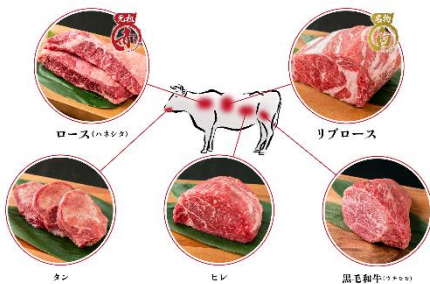
《Ⅰ.部位から選ぶ》

選べる種類は、「リブローズ」「ロース（ハネシタ）」「タン」「ヒレ」「黒毛和牛（ウチモモ）」の全5種類。

名物は、脂身と赤身のバランスが楽しめる「名物白 牛リブローズカツ膳」、柔らかくジューシーな京都勝牛の定番牛カツです。また、赤身の旨みを楽しめる「元祖赤 牛ロースカツ膳」は、創業以来こだわり続ける自慢の一皿。中でも珍しい「牛タンカツねぎ味噌膳」は、牛タン特有の心地よい歯ごたえを存分に楽しめるよう厚切りにこだわった、タン好きにはたまらない逸品です。5種類の部位ごとに異なる旨味をお楽しみください。

■5種の部位から選ぶ牛カツ膳

- ・名物白 牛リブローズカツ膳：1,280円（+税）
- ・元祖赤 牛ロースカツ膳：1,380円（+税）
- ・牛タンカツねぎ味噌膳：1,780円（+税）
- ・牛ヒレカツ京玉膳：1,980円（+税）
- ・黒毛和牛カツ京玉膳：2,480円（+税）
- ・牛カツ欲張り御膳：2,680円（+税）



「牛タンカツねぎ味噌膳」



元祖赤「牛ロースカツ膳」

《Ⅱ.ハーフ&ハーフで注文可能な相盛り膳》

1種類の好きな部位だけで楽しむのはもちろんのこと、部位ごとの食べ比べをしたい方向けに、2種類の部位を組合せられる「相盛り膳」もお楽しみ頂けます。さらに2種以上を食べ比べしたい方には、こだわりの部位を4種盛り合わせた贅沢な「牛カツ欲張り御膳：2,680円（+税）」もおすすめ。

相盛り

ハーフ & ハーフ

お好きな
部位

+

お好きな
部位

お好きな部位を
組み合わせて
お楽しみいただけます

 牛リブローズ & 牛ロースカツ膳 1480円	 牛リブローズ & 牛タンカツ膳 1680円
 牛ロース & 牛タンカツ膳 1730円	 牛ロース & 牛ヒレカツ膳 1830円

《Ⅲ.食べ方いろいろ、自由に組み合わせるバラエティ豊かなたれ・薬味》

豊富な部位に加え、バラエティ豊かな薬味とつけだれをご用意。こだわりの和風だしをたっぷり効かせただし醤油や特製和風カレーつけ汁、野菜の旨味が溶け込んだ牛カツソース、山椒塩など、牛カツとの相性にこだわり抜いたたれ・薬味から、自分好みの組合せを愉しんでお召し上がりいただけます。

食べ方いろいろ



京カレーつけ汁
豚骨ブランドの旨味を豊潤。和風カレー汁の人気のカレーつけ汁。

麦ごはん
国産麦に鶏皮と味噌の旨い玉を絡せ、ふっくらと炊き上げました。炭火炒めを食料用酢やピタパでも召し上がれます。

だし醤油
和風だしを旨味を加えた特製醤油。まろやかなたれ醤油に、たっぷりのねぎを添えて食べるのがオススメ。

みぞれポン酢
たっぷりのみぞれを添えてさっぱり。

京玉
揚げを合わせた京都牛カツの定番。年々人気も高まって召し上がりください。

赤だし
京都特産の鶏皮を加え、牛肉と豚皮の旨い赤だしを堪能できます。ほろろと柔らかい喉の間に召し上がってください。

山椒塩
山椒は立派な熱を加えても旨味の一つ。香り高く辛さが、牛カツにピッタリアクセント。

牛カツソース
野菜の旨味が溶け込んだ牛カツのための特製ソースはたっぷりのアジコンを合わせてお召し上がりください。

報道関係者様各位

【店舗情報】

岡山初出店となる「牛カツ京都勝牛 さんすて岡山店」は、さんすて岡山南館 1F 飲食ゾーンに出店。店内は、洗練された和をイメージし、提灯が映える和の空間がお客様をお迎えいたします。近隣のファミリーやオフィスワーカーなど、気軽にお越しいただける店づくりを目指します。

店舗名：牛カツ京都勝牛 さんすて岡山店

住 所：岡山県岡山市北区駅元町 1-1 さんすて岡山南館 1F

T E L：086-201-2080

営業時間：11:00～22:00 (L.O.21:30)

※初日 3/13 のみ 10:00～22:00 (L.O.21:30)

アクセス：JR 岡山駅直結



《牛カツ京都勝牛 -GYUKATSU KYOTO KATSUGYU-》

「牛カツ京都勝牛」は2014年に京都で創業し、現在日本国内60店舗以上を展開中。海外では韓国、台湾、カナダに計16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。京都勝牛は、「京都から“牛カツ”を、世界の“GYUKATSU”へ。」をミッションとし“牛カツの美味しさを世界中のお客様に届けたい”という想いで京都から日本全国へ、そして世界へ、今後も積極的に展開してまいります。「寿司-SUSHI-」「天ぷら-TEMPURA-」「ラーメン-RAMEN-」のように、『牛カツ-GYUKATSU-』が和食のスタンダードとして定着するように、日々牛カツの美味しさを追求し、一膳一膳心を込めてお客様にご提供致します。

HP：<http://kyoto-katsugyu.com/>

Facebook：<https://www.facebook.com/gyukatsu.kyotokatsugyu>

Instagram：https://www.instagram.com/gyukatsu_kyotokatsugyu

Twitter：https://twitter.com/kyoto_katsugyu



《FC 加盟店舗も積極的に募集中！》

牛カツ京都勝牛では、FCオーナーを募集しています。小さいマーケットでもNo.1のブランド力とノウハウで、オーナー様と共に繁栄していける万全の体制でサポート致します。事業説明会も随時開催中。まずはお気軽にお問い合わせください。(HP：<https://fc.dai.co.jp/fc/94864>)

◇株式会社ジェイアールサービスネット岡山〔運営会社〕

所在地 〒700-0023 岡山市北区駅前町 2-4-6

◆株式会社ゴリップ〔発信元〕

所在地 〒600-8811 京都市下京区中堂寺坊城町 28-5 革命ビル

T E L 075-813-5251 F A X 075-813-5261 H P <http://www.golip-holdings.com>

広報担当 田中咲穂 s.tanaka@golip-holdings.com

金栄鶴 (キム・ヨンハ) 080-4423-0993 y.kim@golip-holdings.com