

## “肉と魚が両方楽しめる” 人気の「相盛り膳」シリーズから 新メニュー『牛カツと初鰹カツ膳』新登場！

～3月1日（火）から全国の牛カツ京都勝牛にて販売開始～

株式会社ゴリップ（本社：京都府京都市、代表取締役社長：原信吾）が展開する「牛カツ京都勝牛」のシーズンメニューとして毎回人気の「肉と海鮮が両方楽しめる相盛り膳シリーズ」から、春限定「牛カツと初鰹カツ膳」を2022年3月1日（火）より期間限定でご提供致します。

### 《牛カツと初鰹(かつお)カツ膳》



『かつお一本釣り漁船「日光丸」が釣り上げた極上のブランド鰹『かつおの頂』を使用。釣り上げた直後に船上で活メし急速冷凍することで、とれたての鮮度を保ったまま最高の状態でお客様へお届けいたします。

鰹の旨みを引き立てる特製の「ピリ辛にんにく味噌」とさっぱり「4種の薬味」を合わせてお召し上がりいただけます。その他にも定番の「だし醤油・山椒塩・牛カツソース」と合わせても美味しくお召し上がりいただけます。豊富な薬味とつけだれで、様々な組み合わせをお楽しみください。

#### ■商品名

：「牛サーロインカツと初鰹カツ膳」1,490円(税込1,639円)

：「牛ロースカツと初鰹カツ膳」1,590円(税込1,749円)

■発売日：2022年3月1日(火)～

■販売店舗：全国の「牛カツ京都勝牛」店舗にて

※一部店舗では販売価格が異なります。

※販売状況によって終了時期が店舗ごとに異なる場合があります。

※対象外店舗あり（原宿明治通り店/新宿小滝橋通店/東京ドーム店/マルイファミリー溝口店/イオンモール幕張新都心店/ユニバーサル・シティウォーク大阪/イオンモール大阪ドームシティ店/奈良公園店/奈良柏木店/福岡 PayPayドーム店）

【本リリースに関するお問合せ】株式会社ゴリップ 広報：金

TEL：03-5623-2121 E-mail：y.kim@golip-holdings.com

（上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）

## 「さくっ、じゅわっ。」 - 牛カツのこだわり -

### 〈ミディアムレア〉

火入れが甘いと肉汁を引き出しきれず、逆に火を通しすぎると肉汁を逃してしまいます。その旨味を最大限に引き出す調理方法が、ミディアムレア。高温短時間で計算された絶妙な火入れが実現する、最高の牛カツをお届けします。

### 〈牛肉〉

牛肉本来の旨味にこだわり、吟味した厳選部位のみを使用。部位ごとに最適な産地・品種・畜年数を吟味し世界中から厳選しています。

### 〈黄金比の薄衣〉

「打ち粉×卵×パン粉」の完璧なバランスを実現。キメ細かな衣は、油切れが良く軽やかでヘルシー。牛肉にびたっと張り付きはが



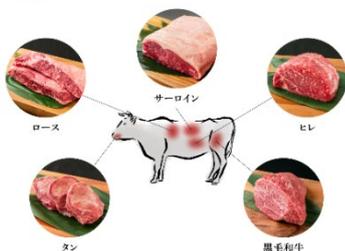
## 【お品書き】 - 牛カツの楽しみ方 -

### ■部位から選べる本格牛カツ

厳選した塊肉から切り出す「牛の一枚肉」にこだわり抜き、高品質な食材と丁寧な調理を追求した「本物の牛カツ」をご提供いたします。部位は、「名物白・サーロイン」「元祖赤・ロース」「タン」「ヒレ」「黒毛和牛」の5種類からお選びいただけます。お好きな部位を食べ比べできる相盛り膳もおすすめ。

中でも赤身の旨味が堪能できる、創業以来こだわり続ける自慢の一皿「元祖赤・牛ロースカツ膳」がおすすめ。また、ラインナップの中でも珍しい「厚切り牛タンカツ膳」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ぜひお楽しみください。

### 部位から選べる



【元祖・赤】牛ロースカツ膳 1,490円(税込1,639円)



厚切り牛タンカツ膳 1,990円(税込2,189円)

### ■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しております。

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。

### 豊富な薬味とつけだれ 食べ方いろいろ



## 【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、2022年1月時点、日本国内50店舗以上を展開中。海外では韓国、台湾、カナダ、香港の4ヶ国に展開しております。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。

## 【2022年は出店を加速】

「牛カツ京都勝牛」では新たな出店物件及びフランチャイズパートナーを積極的に募集しております。牛カツ京都勝牛は、**コロナ禍で注目度が増しているお酒に頼らない「高付加価値な定食業態」として**、出店に関する問い合わせが近年急増しております。今後はまだ出店が叶っていない地方エリアへの進出、そして新たな出店モデルとしてロードサイド型の物件を広く募集し、フランチャイズの加盟受付も積極的に行ってまいります。

### ■新店情報

#### 【国内】

- ・神奈川：コレットマーレみなとみらい店（2022年2月1日）
- ・兵庫：ミント神戸店（2022年3月3日）
- ・東京：武蔵小山店（2022年3月）
- ・東京：ミッテン府中店（2022年4月）

#### 【海外】

- ・台湾：7号店（2022年2月）
- ・台湾：8号店（2022年3月予定）

…4月以降も続々と出店を計画中。ぜひ楽しみに！

株式会社ゴリップ〔発信元・運営会社〕

所在地 〒105-0012 東京都港区芝大門 1-15-3 GEMS 大門 4F

H P <https://www.golip-holdings.com> T E L 03-5623-2121

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)