

九州初上陸！テレビ雑誌で連日話題"行列のできる牛カツ専門店"「京都勝牛」が、  
2016年5月15日（日）福岡・小倉駅前にグランドオープン！  
【2日間限定】5/13（金）～14（土）は、話題の牛カツが500円で食べられる  
行列必至のプレイベントも開催！

京都発、行列のできる牛カツ専門店「京都勝牛」（運営：株式会社ゴリップ、京都本社、代表取締役 勝牛昭）は、2016年5月15日（日）九州初上陸となる「京都勝牛 小倉駅前」をグランドオープン致します。オープン前の5/13（金）～14（土）にかけて、2日間限定でシークレットイベントを開催！看板メニューである「牛ロースカツ膳」を500円（+税）で提供いたします。「京都勝牛」は、京都の名店がひしめく先斗町に本店を構え、京の割烹をコンセプトに「和の牛カツ」という新たな価値を提案。現在、牛カツを「新たな日本食のスタンダード」にすべく、直営・FCともに店舗展開を加速中。

【FOOD】

《焼肉でもなく、ステーキでもない「牛肉の新たな価値」》

京都発、誰もが惚れ込む絶品牛カツ。京都勝牛が提案するのは、肉の旨みにこだわった厳選部位にキメ細やかな衣を薄くまどわせ、わさび醤油で食す「和の牛カツ」。牛肉だからこそできる「中はミディアムレア、外はサクサク」の牛カツはまさに絶品です。



《60秒で揚がります。》

京都勝牛が使用する牛肉は、ロースの中でも柔らかさと濃い赤みの旨みが特徴の希少部位「ハネシタ」を使用。専門店ならではの味を追及し、揚げ方や時間にこだわり60秒で揚げるのも特徴。忙しいお客様にもお待たせすることなくご提供いたします。



《一口目から締めの一粒まで。"和風味たっぷり"豊富な楽しみ方を提案》

京都勝牛では、肉質や調理方法といった牛カツそのもののクオリティはもちろんのこと、一食に対する食べ方・ストーリーにもこだわります。一口目はわさび醤油で、二口目からは山椒塩、牛カツソース、和風カレーつけ汁と4通りの味わい方を提案。

また、京割烹の基本にならない「出汁」にもとことんこだわりました。和風カレーつけ汁は、スパイスと鰹だしがふわっと香る常連様に最も人気の高い自慢の逸品。締めは、おかわり自由の麦飯でカツカレーにして食べるのが定番！最後の一口まで飽きずに楽しめる食べ方・ストーリーが、他にはない京都勝牛ならではの魅力です。



《新メニュー登場！出汁とスパイス香る和風カレーそば》

じっくり煮込んだ牛すじの旨みに、風味豊かな出汁とスパイスが香る特製の和風カレーそば。鍋焼きにすることで最後の一口までアツアツのままお召上がり頂けます。飲んだ後のシメの一杯としてもオススメです。

【注目！】京都勝牛名物！生ビール150円！

「京都勝牛 小倉駅前」では、生ビール・ハイボールを常時150円で提供。もちろん何杯飲んでもずっと150円！ミディアムレアの揚げたて牛カツと相性抜群の生ビールをお得にお楽しみいただけます！

【SPACE】

《「京の割烹」をイメージした空間づくり》

店内は、京の割烹をイメージしたシンプルで洗練された和のデザイン。和を感じる洗練された空間に、ゆとりあるカウンターとテーブル席を備え、忙しい合間のお食事でもお気軽にご来店いただけます。また、店頭には誰もが目を惹く肉のショーケースが置かれ、京都勝牛こだわりの厳選部位がお客様をお迎えます。



## 【TOPIC】

## 《2日間限定！行列必死、半額以下のシークレットイベントを開催！》

「京都勝牛 小倉駅前」では、オープン前2日間限定でシークレットイベントを開催。これまでも渋谷道玄坂店（3/1 オープン）などで開催し、いずれも長蛇の列ができるほどの盛況ぶりが話題に。看板メニューである「牛ロースカツ膳 130g」1,280円（+税）を半額以下の500円（+税）で提供致します。



オープン当初より今も行列の絶えない京都駅前店。



渋谷道玄坂店シークレットイベントの様子。250名超、距離にして100m超の行列が話題に。

## ◆新店情報

## 【2016年5月15日（日）グランドオープン】

店舗名：京都勝牛 小倉駅前  
住所：福岡県北九州市小倉北区京町 2-4-30  
カーサーグランデ第一ビル 1階  
アクセス：JR小倉駅南口より徒歩1分  
TEL：093-541-8808  
営業時間：11:00～23:00（22:30L.O）

**\*\* 2日間限定 \*\***  
**シークレットオープンイベントを開催！**

5/13（金）～14（土）

11:00～14:00（13:30L.O）

「牛ロースカツ膳」

1,280円（+税）⇒ **500円（+税）**

**※200食限定**

◆牛カツ専門店 京都勝牛 <http://kyoto-katsugyu.com>

## ＜牛カツを「新たな日本食のスタンダード」に＞

京の割烹をコンセプトに「和の牛カツ」を提案。京素材・国産素材にこだわった牛カツ御膳のバリエーションや一食に対する食べ方の楽しみ方・ストーリーが魅力。京都の名店がひしめく先斗町に本店を構え、「行列のできる牛カツ専門店」として話題に。今後は、牛カツを「新たな日本食のスタンダード」にすべく、直営・FCともに店舗展開を加速中。

## ◆メディア関係者様へ

シークレットオープンイベント当日に取材いただけるメディア関係者の方は、お電話もしくはメールにてご一報ください。

株式会社ゴリップ

企画本部（広報担当）：金栄鶴（キム・ヨンハ）

TEL：080-4423-0993 MAIL：[y.kim@golip-holdings.com](mailto:y.kim@golip-holdings.com)

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

HP <http://www.golip-holdings.com/>

広報担当 金栄鶴（キム・ヨンハ） [y.kim@golip-holdings.com](mailto:y.kim@golip-holdings.com)

谷村昌樹 [masaki@golip-holdings.com](mailto:masaki@golip-holdings.com)