

坪月商 95 万円、来客数 12,000 人、一日 400 人、15 回転 牛カツ専門店「京都勝牛」が直営・F C 展開を加速

牛カツ専門店 京都 勝牛

株式会社ゴリップ（京都本社：代表取締役 勝山昭）が運営する、牛カツ専門店 京都勝牛 京都駅前の2015年8月期における業績が、月商1,600万円超、坪月商95万円を達成。

京都の「くずし割烹」をコンセプトに「和の牛カツ」という新たな価値を提案。現在運営する京都2店舗、名古屋1店舗の計3店舗は、いずれも「行列のできる牛カツ専門店」として好調な業績で推移。

今後は、2016年中に20店舗を目指し、直営とともにF C展開を加速する。目下2015年中に東京を中心に5店舗を出店予定。

◆業績について

《坪月商95万円、来客数は12,000人超》

牛カツ専門店「京都勝牛」第1号店となる京都駅前店がオープンしたのは、2014年12月。オープン当初より話題を集め順調に業績を伸ばすと、2015年8月には16.7坪33席の規模で売上高1,600万円超。一般的な飲食店において坪月商20万円超で繁盛店と言われるなか、坪月商95万円という業績を記録。来客数は月換算にして12,000人、一日400人を超え、毎日行列の出来る牛カツ専門店として話題となった。また、名古屋栄店（8月26日オープン）では、オープン前の2日間を使いシークレットオープンイベントを開催。両日ともに開店前から150名を超える長蛇の列ができる企画となった。現在もテレビ、雑誌をはじめとする各メディアから連日のように取材依頼を受けている。



京都駅前店。常に行列の絶えない店舗として各方面で話題に。インバウンド需要をしっかりと捉え外国人観光客にも多数ご来店いただいている。



名古屋栄店。シークレットオープンイベントでは、両日150名を超える行列ができた。

◆好調な要因

《商品力、SNSによる情報拡散、インバウンド需要の獲得》

来店客の8割以上が注文する看板商品「牛ロースカツ膳」は、専門店ならではの味を追求し肉質や調理過程に徹底的にこだわった。また、わさび醤油のほか全4種の食べ方を提案し、他にはない勝牛流の楽しみ方・ストーリーが支持されている。ミディアムレアに揚がった牛カツは見た目にも食欲をそそり、Facebook や Instagram など写真の重要度が高いSNSと非常に相性が良く、瞬間に拡散されていった。また、外国人観光客が来店客の半数を超えることも。特に韓国の著名なブログサイトに掲載されたことで、韓国人観光客の来店が急増。インバウンド需要の獲得に成功していることも好調な要因のひとつである。

《高単価×高回転を実現》

牛カツの調理時間は60秒。スピーディーな提供を可能にし、ランチ需要の高い立地を得意とする。客単価は1,200円~1,400円と少しアッパーな定食屋であり、「高単価×高回転」の価値ある店づくりを実現。



京都の“くずし割烹”をテーマにした落ち着いた和のデザイン。



肉質にこだわった牛カツは、中はミディアムレア、外はサクサク。わさび醤油のほか全4種の食べ方が楽しめ、おかわり自由の麦飯に和風カレーだしをかけてめるのがおすすめ。

◆今後の展開

《東京を中心に年内5店舗出店。FCパートナーを大募集》

「京都勝牛」は、今後東京を中心に全国への出店を加速させる。圧倒的な集客力と「高単価×高回転」のビジネスモデルを強みに、直営はもちろんフランチャイズ（FC）事業を本格化し、東京・名古屋・関西（大阪・京都）を中心にパートナー企業様を積極的に募集中。2016年中に20店舗を目指し、2015年中には東京を中心に5店舗の出店を予定している。

【基本情報】

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

- 2014年12月1日 京都勝牛 京都駅前 OPEN
- 2015年3月27日 京都勝牛 先斗町本店 OPEN
- 2015年8月26日 京都勝牛 名古屋栄 OPEN
- 2015年10月 京都勝牛 京都・清水 OPEN（予定）
- 2015年11月 京都勝牛 東京・竹橋 OPEN（予定）
- 2015年11月 京都勝牛 東京・小川町 OPEN（予定）…

株式会社ゴリップ

〒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 谷村昌樹 masaki@golip-holdings.com

金栄鶴 y.kim@golip-holdings.com

(キム・ヨンハ)