



焼肉チェーンNo.1店舗数※の牛角より

# 19年振りに日本で解禁 ウルグアイ産牛肉メニュー販売開始

-2019年7月10日(水)～9月1日(日) 牛角全店で販売-

※2019年7月1日現在

コロナドグループの株式会社レイズインターナショナル(本社:横浜市西区・代表取締役社長 根本 寿一)では「牛角」(全国627店舗 ※2019年6月1日時点)にて、2019年7月10日(水)から9月1日(日)まで、ウルグアイ産牛肉を使用したメニューを販売いたします。



■牛ヒレ肉の  
ガリバタステーキ  
980円



■牛ヒレ肉の  
切り落とし  
690円

<やわらかさと旨味の強さが特徴のウルグアイヒレ肉の導入>

7月10日(水)より、今年輸入解禁となった南米・ウルグアイ産の牛ヒレ肉を使用した新メニューを販売します。牛角ではお客様に新しい発見や体験をして頂きたいという思いを持っており、19年振りに解禁となるウルグアイ肉に注目いたしました。やわらかさと旨味の強さが特徴のウルグアイ産牛ヒレ肉を60日間熟成し、厚切りカットで提供します。ナイフで切らなくても、そのままお召し上がりいただける程のやわらかさです。

国土の約8割が草原というウルグアイでは、牛は放牧されて牧草を食べて育ちます。餌となるライグラス等の良質な牧草を食べて育った牛は品質が良く健康とされています。一般的に低カロリー・高タンパク質といわれている赤身肉は、健康志向のお客様にもお薦めです。他ではなかなか味わえないウルグアイ産の牛ヒレ肉を、是非ともご体験ください。

<駐日ウルグアイ大使 セサル フェレル氏からのメッセージ>

成長ホルモンを使用しない、自然環境の下で育てた「グラスフェッドビーフ(牧草飼育牛)」は安全で、赤身が多く高タンパク質でありながら低カロリーでヘルシーなお肉です。

食に関して非常に厳しい基準と高い知識を持たれる日本の皆様に、ナチュラルでとても”美味しい”ウルグアイビーフをご紹介できることを大変光栄に思います。

※価格は全て税抜表示です。

※写真はイメージです。

【 一般のお客様のお問い合わせ 】

株式会社レイズインターナショナル お客様センター E-mail: [voice@reins.co.jp](mailto:voice@reins.co.jp)

TEL:0120-142-029 (オペレーター受付時間・・・月～金10:00～18:00/土10:00～15:00/日祝休)