

【牛角 イベントレポート】

秋の「W主役」登場！秋刀魚ラーメンvs極旨きのご焼肉

～秋の味覚を“丸ごと”！見て楽しい・食べて感動の新メニュー～

メディア限定試食会を2025年8月27日（水）に開催

コロナイドグループの株式会社レイズインターナショナルが展開する「牛角」は、2025年9月4日（木）より秋の味覚をふんだんに取り入れた季節限定フェア『牛角秋の大収穫祭』を開催いたします。発売に先立ち、お披露目を兼ねた【メディア限定 試食会】を2025年8月27日（水）に牛角赤坂店にて開催いたしました。



メディア試食会の様子

メディア試食会当日は、秋刀魚を“丸ごと”1尾乗せたインパクト抜群の『牛角流秋刀魚ラーメン』がお披露目され、器から飛び出す大胆なビジュアルに来場者の視線が集まりました。実際に試食した参加者からは「見た瞬間に写真を撮りたくなかった」「想像以上に上品な味わいで驚いた」「焼肉屋でこんなに本格的なラーメンが出てくるとは思わなかった」といった声が寄せられました。続いて登場した、驚きのビッグサイズ『極旨しめじ(ぶなクイーン)』では、見た目のインパクトもさることながら、焼いて食べた際には「炭火で焼いたような香ばしさの中から、きのこの旨みが詰まった水分がたっぷり出てきて美味しい」と大変ご好評をいただきました。その旨みを、脂の甘みしたたる『イベリコ豚』を巻いて味わう『絶品肉巻き』や、秋スイーツ『キャラメルスイートポテトケーキ』も好評を博し、撮影や試食を通じて秋の新メニューをじっくり楽しむ姿が見られました。会場全体が和やかな空気に包まれる、穏やかで充実した試食会となりました。





株式会社レインズインターナショナル 牛角メニュー開発部 大谷渉

今年の秋フェアでは“**素材そのものの美味しさを伝える**”ことをテーマにしました。例年、夏休み明けはご来店が落ち着く時期となりますが、ヤングミドル層（30～40代のファミリー）を中心により多くのお客様にご満足いただけるよう、焼肉ならではの香ばしさとともに、旬の味覚をお楽しみいただけるよう工夫しています。

『きのこ盛り』では“国産”にこだわり、**料理の主役級の美味しさを誇る「ぶなクイーン」**という品種の『極旨しめじ』、七輪で焼いた時の香ばしい香りと歯ごたえが特徴の『まいたけ』、断面を広めにカットすることでコリコリとした食感が楽しい『エリンギ』を盛り合わせています。イベリコ豚と一緒に牛角のつけだれにつけて頬張ると、口の中に旨みがじゅわっと溢れ、素材の持つ旨みを存分に味わえます。

さらに『秋刀魚ラーメン』には、**国産の秋刀魚を丸ごと一尾乗せ**、スープにも**秋刀魚節**を使用し、更に**秋刀魚の節粉**も添えています。秋刀魚は単に乗せるだけでなく、提供する直前に秋刀魚を厨房でほどよく炙り、その上からスープをかけ流すこだわりで、秋刀魚の香ばしさとほんのりとした苦み、脂の乗った旨みがじゅわっとスープに広がります。旨みや香りをスープに溶け込ませることで、これまでにない“焼肉店ならではの一杯”を実現しました。

いずれのメニューも、“秋”を体験していただくために、素材そのものが主役となるよう工夫を重ねています。ぜひ、秋の夜長、ご家族や仲間とテーブルを囲む時間に牛角で秋をご体感ください。



商品概要

■販売期間：2025年9月4日(木)～10月22日(水)

■販売店舗：全国の牛角店舗 ※牛角食べ放題専門店、牛角焼肉食堂、牛角成城学園前を除く

■販売価格：牛角流秋刀魚ラーメン：880円（税込968円）

秋の国産きのこ盛り：780円（税込858円）

単品きのこ各種：290円（税込319円） 一極旨しめじ / エリンギ / まいたけ

イベリコ豚カルビ：550円（税込605円）

キャラメルスイートポテトケーキ：380円（税込418円）

▼詳しくはこちら

https://www.gyukaku.ne.jp/lp/202509_autumnfair/?utm_source=release&utm_medium=release&utm_campaign=202509_autumn_cp

<試食会・取材・掲載に関するお問い合わせ>

レインズインターナショナル 広報室 一柳 Tell: 045-224-7200 Mail: pr@reins.co.jp
PR事務局 宇野・中野・小泉 Tell: 070-6982-5041(宇野) Mail: reins@allnight-p.com

新作①：牛角流秋刀魚ラーメン

これぞサンマの三重奏！ 国産サンマを丸ごと1匹 使用した濃厚魚介ラーメン

一杯の中に“海の恵み”を閉じ込めた濃厚魚介スープは、じっくり煮出した魚介醤油ベースに秋刀魚節をたっぷり加えたコク深く芳醇な味わい。醤油スープのキレを包み込むように秋刀魚節の香ばしさが重なることで、まろやかに引き立てます。和の風味が際立つ、どこか懐かしくも新しい味わいの一杯です。

さらに、トッピングの秋刀魚魚粉をスープに溶かすことで、一口すすると、鼻を抜ける香ばしさと、舌に残る旨みの余韻。より一層濃厚でコク深いラーメンをお楽しみいただけます。

ラーメンの上に丸ごと一尾乗せた秋刀魚は、提供する直前に仕上げ、上からスープをかけることで、生き生きとした美味しさを実現しています。その秋刀魚を崩してスープに入れることで、炭火のような香ばしさが濃厚魚介スープのコクに合わさると共に、脂の乗った旨みがじゅわっとスープに広がり、口の中で幾重にも風味が重なる“魚好き垂涎”の一杯となります。



秋刀魚の旨みたっぷり！
牛角流秋刀魚ラーメン
880円
(税込968円)
※骨にご注意ください

秋刀魚節香る
濃厚魚介スープ
深いコクと旨みを
味わうべし



おすすめの食べ方

其の1

まずは秋刀魚の旨みたっぷりの
スープを味わうべし！

其の2

秋刀魚魚粉をスープに少しずつ溶かし、
味の変化を楽しむべし！

其の3

身や肝をほぐしながらスープに溶かし、
濃厚スープを堪能すべし！

裏技レシピ

ほぐした秋刀魚の身とスープを
ごはんと一緒に食べてもおいしいよ！

秋の大収穫祭

【実施期間】2025年9月4日(木)~10月22日(水)

きのこの旨み × イベリコ豚の甘み



※写真はイメージです

きのこの旨み×イベリコ豚の甘みしたたる“絶品肉巻き”

味・食感・香りの異なる個性豊かな国産きのこ達。しめじの常識を覆す大きさと食べごたえ抜群の『極旨しめじ(ぶなクイーン)』、香ばしい香りの『まいたけ』、ほんのりとした甘みの『エリンギ』の3種のきのこは、焼くことで味わいが引き立ち、『イベリコ豚』からしたたる脂の甘みと絶妙に調和。きのこに含まれる「グルタミン酸」と「グアニル酸」、イベリコ豚に含まれる「イノシン酸」が合わさることで、三大うま味成分が相乗効果をもたらします。

さらに、牛角特製の“つけだれ”をつけることで風味が一気に際立ち、まさに絶品の“肉巻き”が完成。一口ごとに驚きと満足感が広がります。

シンプルだからこそ素材の旨みを存分に堪能できる、贅沢な味わいをぜひお楽しみください。

希少

極旨しめじ (ぶなクイーン)

通常のしめじよりも大粒でぷりっとした食感や歯応えがクセになります。お肉と一緒に頬張ると口の中に旨みがじゅわっと溢れます。秋の味覚を存分に楽しめる逸品です



まいたけ

国産ならではの焼いた時の香ばしい香りと歯ごたえが特徴です。牛角秘伝のつけだれとの相性抜群。お肉で巻いても、そのまま食べても香りや歯ごたえをしっかりと味わえます

エリンギ

弾力があってコリコリした食感が人気のエリンギは、クセが少なくほんのりとした甘みがあり、お肉との相性も抜群です



新作③：キャラメルスイートポテトケーキ

Gyu-Kaku Dessert

秋の大収穫祭

1. キャラメル
- ×
2. バニラアイス
- ×
3. スイートポテト

三層がおりなす至福のお芋スイーツ!

キャラメル
スイートポテトケーキ

380円
(418円税別)

三層が織りなす至福のお芋スイーツ

濃厚なめらかなスイートポテトに、ひんやりとろけるバニラアスを添えて。仕上げにほんのりピターなキャラメルソースをトッピング。甘みとココのコントラストが絶妙で、一口ごとに幸せが広がるスイーツです。

牛角 公式アプリはおトクが盛りだくさん！

アプリダウンロードで
割引クーポン券がもらえる

牛角公式アプリ

牛角・牛角食べ放題専門店でご利用できます！



▼牛角公式アプリ ダウンロードはこちら

Apple Store

<https://apps.apple.com/jp/app/%E7%89%9B%E8%A7%92%E5%85%AC%E5%BC%8F%E3%82%A2%E3%83%97%E3%83%AA/id934623532>

Google Play

<https://play.google.com/store/apps/details?id=jp.co.reins.gyukaku>

【会社概要】

株式会社レイズインターナショナル

代表取締役社長：澄川 浩太

しゃぶしゃぶ温野菜、牛角、居酒屋 土間土間、とんかつ神楽坂さくら等の飲食店を展開



＜取材・掲載に関するお問い合わせ＞

レイズインターナショナル 広報室 一柳 Tell: 045-224-7200 Mail: pr@reins.co.jp
PR事務局 宇野・中野・小泉 Tell: 070-6982-5041(宇野) Mail: reins@allnight-p.com