

【牛角・イベントレポート】  
食べ放題の魅力を再発見！“無限アレンジ”のサムギョプサル  
～冬季限定フェア開催中！韓国屋台グルメで“渡韓気分”を～

2025年10月29日（水）メディア限定試食会を開催

コロワイドグループの株式会社レインズインターナショナルが展開する「牛角」では、2025年11月6日（木）より、冬季限定の『韓国フェア～韓国屋台祭～』を全国にて開催しています。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10月29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、韓国屋台を思わせる活気あふれる空間の中で、『牛角マツコリリ』（フェア期間中は税込220円引き）に加え、本フェアの主役『牛角流サムギョプサル（旨辛ダレ）』が登場しました。香ばしく焼き上がる豚カルビに、期間限定の3種ソース「サンチュ味噌」「チーズソース」「コチュマヨ」や、無料トッピングの「魔法のつけ塩」「ごま油」「コチュジャン」「マヨネーズ」等、自分好みに組み合わせて食べる楽しさを体感していただきました。続いて提供された『ココロ牛ホルモン』は、外は香ばしく中はとろける食感で、噛むほどにあふれる脂の旨みが広がり、思わず笑みがこぼれる味わい。さらに、七輪の上で弾むように焼き上がる『イダコの七輪焼き』では、そのとライブ感にカメラを向けるメディア関係者の姿が多く見られました。また、本格的な辛さが食欲を刺激する『イダコと豚肉の旨辛炒め』や、濃厚でクリーミーなチーズソースが絡む『カルボナーラトッポギ』など、冬の寒さにぴったりな“旨辛”や“チーズ”メニューも好評。心も体も温まるラインアップが揃い、会場は一層盛り上がりを見せました。締めくくりには、七輪で炙ったサクサクのチュロスを手でバラバラにしてバナナアイスと一緒に食べる『チョコチュロスクッキーバナナ』が登場。温×冷のコントラストが楽しいデザートに、参加者からは「最後まで渡韓気分を味わえた」との声が寄せられました。







## 株式会社レイズインターナショナル 牛角メニュー開発部 大谷 渉

「今回の企画テーマは“韓国屋台”をテーマです。**韓国における屋台（ポチャ）は、人々が集まり、熱々のおつまみとお酒を楽しむ憩いの場。**そんな本場の活気を、焼肉屋ならではの体験で再現しました。背景には、忘年会シーズンでアルコール需要が高まる時期であること、そして昨今の景気状況から、海外旅行を控える方が増えていることがあります。そのような中で、“韓国グルメ旅行気分”を身近な牛角で、手頃な価格で楽しんでいただきたいと思います。

期間限定メニューの中でも特に『**イダコと豚肉の旨辛炒め**』は、本場韓国の激辛炒め“ナッコブセ”をイメージし、韓国から仕入れたジャンを使って何度もタレの配合を調整するなど、試行錯誤を経て完成した一品です。

また、『牛角流サムギョプサル』では、七輪で焼いた際に一番美味しい状態となるよう、お肉の厚みを工夫しました。期間限定の『**サンチュ盛り**』は「大葉」と「ねぎ」がセットになっており、『**3種ソース（サンチュ味噌・チーズソース・コチュマヨ）**』を組み合わせで自分好みの味でお楽しみいただけます。さらに、辛いものが苦手な方や女性のお客様にもご満足いただけるよう、チーズとクリーミーさを取り入れた『カルボナーラトッポギ』もご用意。この冬ならではの“旨辛”と“チーズ”のバリエーションを通じて、牛角で気軽に“渡韓気分”を楽しんでいただければ嬉しいです。」



## 「牛角・韓国フェア～冬の韓国屋台祭～」 概要

- 販売期間：2025年11月6日(木)～12月25日(木)
- 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

▶詳しくはこちら

[https://www.gyukaku.ne.jp/lp/202511\\_korea/?utm\\_source=release&utm\\_medium=release&utm\\_term=202511\\_korea\\_cp](https://www.gyukaku.ne.jp/lp/202511_korea/?utm_source=release&utm_medium=release&utm_term=202511_korea_cp)

「牛角・韓国フェア」は下記の食べ放題コースでもお楽しみいただけます！





# 「牛角流サムギョプサル」一食べ放題なら楽しみ方は無限！

サムギョプサルは「自分の好きな具材を自分で巻いて食べる」スタイル。そのため、**食べ放題の醍醐味である「好きなものを好きなだけ自由に楽しめる」**点と相性抜群です。ここでは、牛角おすすめの4つの組み合わせをご紹介します。

## 【アレンジ1】牛角流キンパ —牛角の魅力をたっぷり詰め込んで！

旨辛豚カルビを主役に、『コチュマヨ』『牛角キムチ』『生オイキムチ』『カルビ専用ごはん』を組み合わせるオリジナルキンパ。具材をサンチュで包んで頬張れば、ピリッと辛みのあるコチュマヨと、キムチの酸味、ごはんの甘みが一体となり、旨みが口いっぱいに広がる——まさに「絶品旨辛キンパ」の完成！



## 【アレンジ2】ハニマスサムギョ —韓国で人気の「ハニーマスタード」で！

“オットギ(OTTOGI)”の「ハニーマスタード」は、韓国で人気の調味料。マスタードとハチミツが絶妙に調和した『ハニーマスタードポーク』を香ばしく焼き、さらに、『ハニーマスタードポテ』を加えてハニーマスタード感をプラスして全体をマイルドに。コクのある『サンチュ味噌』と一緒に包めば、新感覚サムギョ！



## 【アレンジ3】イタリアンサムギョ —とろ〜りチーズとフレッシュトマト

香ばしく焼き上げた『うまトマチキン』に、熱々とろ〜りチーズをたっぷり絡ませて。さらに『アボカドとトマトのバジルマリネ』を合わせた洋風アレンジです。まろやかなチーズのコクとなめらかなアボカド、フレッシュトマトの酸味とバジルの香りが絶妙に調和し、箸休めにもぴったりです。



## 【アレンジ4】ハワイアンサムギョ —肉×パインでジューシーMAX！

やみつきになる『旨辛チキン』のチーズフォンデュは、間違いなしの鉄板コンビ！そこにジューシーな『焼きパイン』を合わせれば、旨みと酸味が絶妙に重なり合う南国風アレンジに。パインは焼くことで甘みがより一層際立ち、ほどよい酸味とともに旨辛チキンのコクを軽やかに引き立てます。





## ■ 選べる豚カルビ×3種ソースでカスタム！

『牛角流サムギョプサル』（旨辛ダレ / 塩胡椒） 693円

香ばしく焼きあげる豚カルビは、「旨辛ダレ」と「塩胡椒」から選べる2つの味わい。さらに「サンチュ味噌」「チーズソース」「コチュマヨ」の3種ソースを自由に組み合わせて、包むたびに新しい美味しさに出会える牛角流サムギョプサルです。“自分だけの最強セット”を見つけてください。

### ▼ 選べる豚カルビ



### ▼ 牛角流サムギョプサル（塩胡椒）



## ■ 飛び出す極上の脂！

『コロコロ牛ホルモン（マルチョウ）』 638円

噛めばじゅわっと脂が弾けるマルチョウを、七輪で香ばしく。脂の甘みが滴る“ごちそうホルモン”です。



## ■ ダンシング・チュクミ

『イイダコの七輪焼き』 638円

七輪の上で踊るように焼き上がる、イイダコのライブ感。プリッと弾む食感と、牛角自慢のつけダレで旨みが止まらない！



## ■ スパイシー・チュクミ

『イイダコと豚肉の旨辛炒め』 473円

本格的な辛さが際立つ、イイダコ×豚肉の相性抜群コンビ。弾む食感とジューシーな旨みが一体となり、濃厚なコクがクセになる！



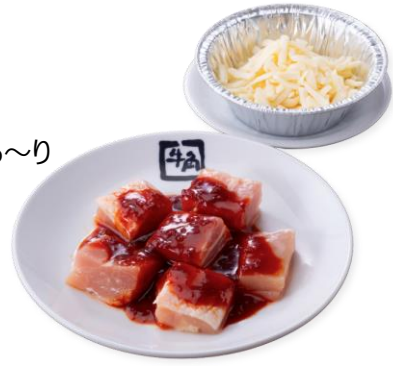




## ■ 旨辛×チーズで無敵！

### 『チーズ旨辛チキン』 528円

旨辛ダレをまとったチキンに、熱々のとろ〜りチーズが絡む至福の一口。  
コク深いまろやかさが、ジューシーなチキンをやさしく包み込みます。



## ■ もちっ×とろっ…幸福

### 『カルボナーラトッポギ』 473円

もちりトッポギに、とろ〜りチーズと濃厚ソースが絡む“愛され”メニュー。  
クリーミーな優しさが、心まで満たす味わいです。



## ■ ジュ〜シ〜！韓国風餃子

### 『ピリ辛マンドゥ』 418円

ピリッと広がる辛さが後を引く、期間限定マンドゥ。  
もちもち生地の中から、ジュワツと肉汁があふれ出す一皿です。  
定番の「ねぎ塩マンドゥ」とは、ひと味違う刺激をお楽しみください。

▼ピリ辛マンドゥ



▼ねぎ塩マンドゥ



## ■ サクとろ♪七輪スイーツ

### 『チョコチュロスクッキーバニラ』 418円

七輪で炙ったアツアツのチョコチュロスに、ひんやりバニラをオン。  
サク&トロ食感にチョコソースが重なる、プチご褒美デザートです。



【牛角公式アプリ ダウンロードはこちら】

App 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

牛角、しゃぶしゃぶ温野菜、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

 コロワイドグループ

取材・掲載に関するお問い合わせ

株式会社レイズインターナショナル(<http://www.reins.co.jp/>)

横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F

広報担当 一柳 E-mail: [pr@reins.co.jp](mailto:pr@reins.co.jp) TEL: 045-224-7200