

【牛角のブラックフライデー】

黒毛和牛カルビが何皿でも「半額」！ 年に一度の「いい肉の日祭り」を開催

～黒毛和牛3種&ドリンクも特別価格～

【期間限定】2025年11月25日(火)～12月10日(水)

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年のブラックフライデーに合わせ、**黒毛和牛を特別価格**でご提供する、**年に一度の「いい肉の日祭り」**を開催します。実施期間は**2025年11月25日(火)～12月10日(水)の2週間**。この機会にぜひ気軽に“黒毛和牛三昧”をお楽しみください。 ※いい肉の日 = 11月29日



牛角
10品以上が特別価格
いい肉の日祭り
黒毛和牛カルビ
半額
968円 ▶ 484円
他にもお得!
黒毛和牛上赤身くらした
1,080円(税込1,188円)
780円(税込858円)
黒毛和牛ゲタカルビ
980円(税込1,078円)
680円(税込748円)
【実施期間】2025年11月25日～12月10日
※実施期間は予告なく変更となる可能性がございます
※写真はイメージです

期間中は、対象商品をすべて“何皿でも”特別価格でご注文いただけます。『黒毛和牛カルビ』が半額に加え、『黒毛和牛上赤身くらした』は780円(税込858円)、『黒毛和牛ゲタカルビ』は680円(税込748円)で登場。味わい・食感の違いを食べ比べながら、気軽に贅沢な“黒毛和牛三昧”をお楽しみいただけます。さらに、お酒との相性が良い『ホルモン四種盛り』も特別価格でご提供するほか、『ハイボール』や『無糖レモンソー』も190円(税込209円)の“お祭り価格”をご用意。この時期だけの大盤振る舞いをぜひお楽しみください。

「いい肉の日祭り」キャンペーン 概要

・実施期間：2025年11月25日(火)～12/10日(水)

・実施店舗：全国の牛角店舗 ※牛角食べ放題専門店、牛角焼肉食堂、牛角成城学園前店を除く。

・利用方法：着席時・会計時に牛角公式ホームページの「専用ページ画面」をスタッフに提示。

※割引後の飲食代金合計が2,000円(税込)以上で利用可。※その他クーポン券・優待サービスとの併用はできません。

ただし、併用可の記載のあるクーポンは除きます。※ご利用条件の詳細は、専用ページをご確認ください。

▼「いい肉の日祭り」専用ページはこちら

https://www.gyukaku.ne.jp/lp/202511_iinikunohi/release/?utm_source=release&utm_medium=release&utm_term=202511_1129_cp



「日本の黒毛和牛の美味しさを、もっと気軽に楽しんでいただきたい」という想いから、牛角では、和牛のプロフェッショナルが全国から選び抜いたこだわりのお肉をお手頃な価格でご提供しています。

- 黒毛和牛カルビ
通常価格880円（税込968円）
→特別価格：440円(税込484円)

脂がジューシーなのに、しつこくない。和牛ならではの濃厚で深みのある美味しさ。

- 黒毛和牛上赤身くらした
通常価格1,080円（税込1,188円）
→特別価格：780円(税込858円)

肉の本来の旨みとコクを感じられる赤身に、霜降りが入ることで濃厚な味わいを引き出し、程よい脂と赤身のバランスが絶妙な一品。

- 黒毛和牛ゲタカルビ
通常価格980円（税込1,078円）
→特別価格：680円(税込748円)

牛一頭からわずしかとれない、骨と骨の間のお肉。骨の髄から出る旨みをたっぷり含んだ濃厚な味わいが特長。

- ホルモン四種盛り（塩ダレ・味噌ダレ）
通常価格880円（税込968円）
→特別価格：680円(税込748円)

色々な味わいを一度に楽しめる気軽さが魅力！牛レバー・シマチョウ・厚切りミノ・やみつぎ豚ホルモンの盛り合わせ。

- ハイボール
通常価格530円（税込583円）
→特別価格：190円(税込209円)

- 牛角無糖レモンサワー
通常価格480円（税込528円）
→特別価格：190円(税込209円)

- 各種ソフトドリンク
通常価格380円（税込418円）
→特別価格：190円(税込209円)



黒毛和牛

信頼できる和牛のプロフロンシヨナルたちが
全国から選び抜いたこだわりの美味しさを
ぜひご賞味あれ



選び抜かれた究極の逸品

黒毛和牛 上カルビ

1,480円(1,628円税)

三月やゴールデンなど
バラ肉の中でも
サシの多い部分を
厳選して使用した
極上の美味しさです

和牛ならではの
濃厚で深みのある美味しさ

黒毛和牛カルビ

特別価格

880円(968円税) > 440円(484円税)



●お肉のサシ・形状には個体差があります ●食材の調達状況等により、一部ご提供できない場合や、内容の変更、一部記載の銘柄と異なる場合がございます ※写真はイメージです

黒毛和牛

信頼できる和牛のプロフロンシヨナルたちが
全国から選び抜いたこだわりの美味しさを
ぜひご賞味あれ



希少
部位

黒毛和牛 うらハラミ

1,080円(1,188円税)

和牛カルビのような甘みと
ハラミのような柔らかい
食感と味わいを楽しめます

黒毛和牛 上赤身くらすた

特別価格

1,080円(1,188円税)

780円(858円税)

肉本来の旨みと
コクを感じられる
赤身に、
霜降りが
入ることで
濃厚な味わいを
引き出します



希少
部位

黒毛和牛 ゲタカルビ

特別価格

980円(1,078円税)

680円(748円税)

一頭から
わずかしかなれない
骨と骨の間のお肉
旨味をたっぷり含ん
でいるため
濃厚な味わいが
特徴です



●お肉のサシ・形状には個体差があります ●食材の調達状況等により、一部ご提供できない場合や、内容の変更、一部記載の銘柄と異なる場合がございます ●厚切りのホルモンは必ず中心部までしっかり加熱してからお召し上がりください ※写真はイメージです

ホルモン

牛角はホルモンにも本気!!
専門店にも負けない
美味しさです!!



オス
スメ

いろいろな味わいが一皿でも楽しめる!

ホルモン四種盛り (塩ダレ・味噌ダレ)

特別価格

880円(968円税)

680円(748円税)

- ・シマチョウ
 - ・牛レバー
 - ・厚切りミノ
 - ・やみつき豚ホルモン
- 中心部までよく焼いてお召し上がりください



この食感、おミノがしなく!!

厚切りミノ

各830円(913円税)

(塩ダレ・味噌ダレ)

お酒に合う!!

やみつき豚ホルモン

各530円(583円税)

(塩ダレ・味噌ダレ)

中心部までよく焼いてお召し上がりください

牛レバー

各530円(583円税)

(塩ダレ・味噌ダレ)

●ホルモンは必ず中心部までしっかり加熱してからお召し上がりください ●加熱用のレバーのため中まで火が通るまで焼いてお召し上がりください ※写真はイメージです

【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



===== 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 TEL : 045-224-7200