



【牛角・イベントレポート】

わずか“0.15%”の希少部位をお披露目！

「厳選上みすじ」を

トリュフ香る赤ワインソースで愉しむ贅沢体験

2026年2月27日（金）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」は、2026年3月9日（月）より、**春の期間限定メニュー**として『**厳選上みすじ**』および『**うなぎの石焼ビビンバ**』を販売します。発売に先立ち、お披露目を兼ねた【メディア限定試食会】を2026年2月27日（金）に牛角赤坂店にて開催しました。



メディア試食会の様子

当日は、スタッフが各テーブルを回りながら、焼き方のポイントや商品のこだわりについて直接ご説明しました。希少部位『厳選上みすじ』は、**焼き加減によって食感や旨みの感じ方が変わるため、最適なタイミングを演しなが**らご提供。焼き上げた肉を別添えの「トリュフ香る赤ワインソース」につけることで、口に入れた瞬間に広がるトリュフの芳醇な香りと、隠し味のオニオンやブルーの旨味が重なり合う味わいの変化を体験していただきました。

また、牛一頭から実際に取得できる量を可視化し、約600gという希少性についてご紹介。参加者から驚きの声が上がリ、部位の価値への理解がより深まる場面が見られました。味わいはもちろん、単品価格880円（税込968円）でのコストパフォーマンスや、食べ放題コースでも注文可能という点についても高い関心が寄せられました。

さらに、『うなぎの石焼ビビンバ』の提供時には、石鍋から立ち上る香ばしい香りが店内に広がり、臨場感ある演出に。参加者の皆さまが積極的に撮影を行う様子も見られ、会場は終始活気に包まれました。





株式会社レイズインターナショナル 牛角マーケティング部 安田悠平

春は卒業・入学や歓送迎会、新生活など、お祝いごとが増える“ハレの日”のシーズンです。焼肉や寿司は、そうした特別な日の食事として選ばれることの多いジャンルでもあります。そこで今回の春の期間限定メニューでは、そうした**ハレの日のシーンにもお応えできるよう、非日常感のある2商品**をご用意いたしました。

今年、牛角は30周年を迎えます。その節目の年にふさわしい“少し特別な体験”をお届けしたいという想いから、今回は希少部位をテーマに企画しています。『**厳選上みすじ**』は、みすじの中でもさらに希少な中心部分のみを厳選して使用しています。**価格は1,000円以下に設定し、食べ放題コースでもご注文いただける**ようにすることで、特別感のある商品でありながらも、より多くのお客様にお楽しみいただけるメニュー設計にしています。

これからも牛角は、あらゆるシーンで選んでいただける焼肉ブランドであり続けたいと考えています。

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 今宮徹

約20年間フランス料理店で経験を積み、肉料理やソース開発に携わる。現在は牛角の商品開発を担当し、焼肉の新たな楽しみ方を提案している。



「みすじ」という部位は、和牛やサーロインのように直感的に“高級”と結びつく部位ではないかもしれませんが。だからこそ牛角として、**肉の可能性——まだ知られていない美味しさを、世の中に伝えたい**と考えました。

今回使用している『**厳選上みすじ**』は、肩甲骨周辺にあたる「みすじ」の中でもさらにサシの入った中心部分で、牛一頭から約600g程度、割合にして約0.15%ほどしか取れない希少部位です。分かりやすく例えると、**一般的に希少部位として知られるシャトーブリアンと同程度の希少性を持つ部位**でもあります。

肉質はきめ細かく、上質な旨みややわらかさが特長です。焼き方のコツは、**まず表面にさっと火を入れて肉の旨みを閉じ込め、その後七輪の外側で中心部まで熱を通す**ことで、肉本来の美味しさを存分にお楽しみいただけます。卓上のタレでも美味しくお召し上がりいただけますが、今回は「トリュフ香る赤ワインソース」を合わせることで、より贅沢な味わいに仕上がりました。

また、「うなぎの石焼ビビンバ」は、うなぎ本来の美味しさをシンプルに楽しんでいただくことをテーマに開発しました。一般的なビビンバは野菜を多く使いますが、今回はうなぎそのものの存在感を引き立てるため、あえて構成をシンプルにしています。うなぎは炭火でじっくり焼き上げ、香ばしさをしっかりと引き出しています。焼肉の象徴でもある「石鍋」で提供することで、熱々の状態を保ちながらお楽しみいただけます。全体をよく混ぜ、**別添えの「黒入り七味」をアクセントに加えることで、最後まで飽きのこない味わい**に仕上げました。



春の期間限定メニュー①：厳選上みすじ

●1頭からわずが「600g程度」しか取れない

希少部位：『厳選上みすじ』

「みすじ」とは、牛の肩甲骨の内側に位置し、牛一頭（枝肉約400～500kg）から約2～3kg（取得割合約0.6～0.8%）の希少部位です。今回ご提供する『厳選上みすじ』では、みすじの中でもさらにサシが入った中心部分のみを厳選。その量は**牛一頭あたり約600g、取得割合にして約0.15%**と、ヒレの中心部である「シャトーブリアン」と同程度の取得量にあたる、限られた部位です。

『厳選上みすじ』は**赤身の濃厚な旨味と、とろけるような脂の甘み**を兼ね備え、中心部ならではのきめ細かな肉質が特長です。焼き加減によって、しっとりとした食感と旨味の広がりをお楽しみいただけます。さらに今回は、**「トリュフ香る赤ワインソース」ともにご提供**。口に入れた瞬間、ほのかに香るトリュフと、オニオンやブルーンの旨味を重ねたコク深いソースが肉本来の旨味を引き立てます。

なお、本商品はアラカルトに加え、**食べ放題の「牛角コース」「牛タン・上焼肉コース」「黒毛和牛コース」でもご注文いただけます**。希少部位を味わう非日常体験を、より多くのお客様にお楽しみいただける特別仕様です。



春の期間限定メニュー②：うなぎの石焼ビビンバ

“ごちそう”の象徴として親しまれるうなぎを、焼肉店の定番メニューである石焼ビビンバとしてご用意いたしました。うなぎを焼く要所で**炭火を使用し、4度焼き・4度タレ付け**を重ねることで、香ばしさと旨味を引き出しています。これを石鍋で焼き上げることで、うなぎの香りとごはんの香ばしさが重なり合い、一体感のある味わいに。仕上げに添えた**「黒七味」**が全体を引き締め、食べ進めるごとに味わいの変化をお楽しみいただけます。

本商品もアラカルトに加え、**食べ放題の「牛角コース」「牛タン・上焼肉コース」「黒毛和牛コース」でもご注文いただけます**。食べ放題では、より気軽にお楽しみいただけるよう「ハーフサイズ」にてご提供いたします。



春の期間限定メニュー 詳細

■販売商品：『厳選上みすじ』『うなぎの石焼ビビンバ』

■販売期間：2026年3月9日（月）～4月22日（水）※無くなり次第終了

■販売価格（単品）

・『厳選上みすじ』880円（税込968円）

・『うなぎの石焼ビビンバ』レギュラー850円（税込935円） / ハーフ580円（税込638円）

■食べ放題対象コース

・「**牛角コース**」お一人様3,780円（税込4,158円）

・「**牛タン・上焼肉コース**」お一人様4,980円（税込5,478円）

・「**黒毛和牛コース**」お一人様5,980円（税込6,578円）

※小学生未満「無料」、小学生「半額」、65歳以上「税込550円」引き

■販売店舗：全国の牛角店舗

※牛角焼肉食堂、牛角食べ放題専門店、牛角成城学園前を除く

牛角
この組み合わせ
意外と合うんです！

やわらかく上質な赤身の
濃厚な旨味が口に広がる

**春の
期間限定
メニュー**

厳選上みすじ
880円(968円税別)

うなぎの石焼ビビンバ
レギュラー 850円(935円税別)
ハーフ 580円(638円税別)

今だけ！ **牛角コース** **牛タン・上焼肉コース** **黒毛和牛コース** にも登場！

【販売期間】2026/3/9(月)～4/22(水) ※販売期間は予告なく変更となる場合がございます ※写真はイメージです

※トリュフ香る赤ワインソースは20歳未満の方、妊娠・授乳期間の方、運転される方(自転車含む)などはご使用をお控えください

【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 土間土間等の飲食店を展開

 **コロナグループ**

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