



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

コロワイ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625店舗 ※2019年7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想いを持っており、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。餌となるライスグラスという牧草の栄養価が高く、それを食べて育った牛は品質が良く健康と言われています。

放牧されて育つ為運動量は比較的多く、その為赤身の部分が多い。低カロリー高タンパク質の赤身肉は健康志向のお客様にもお勧めです。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牧草主体の「グラスフェッドビーフ」は安全で、赤み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)

【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

広報企画課 担当 米村・細谷・安田 E-mail: [pr@reins.co.jp](mailto:pr@reins.co.jp) TEL: 045-224-7200 FAX: 045-224-7201