

流行りのクルンジを牛角で！？

進化系クロワッサン「クルンジ」を使ったスイーツや 七輪で焼く「ソトック」など“焼肉屋で楽しむ韓国フェア”実施

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は、2024年7月10日（水）より期間限定で、北海道産ブランド豚を使った「サムギョプサル」や、トッポギとソーセージを甘辛チーズにからめる「ソトック」、進化系クロワッサンスイーツの「クルンジ」などが楽しめる韓国フェアを実施します。



ファッション・音楽・ドラマなど韓国から発信されるトレンドは、単なる一過性のブームではなく若者を中心に魅了し続けています。食に関しても、大手コンビニエンスストアで実施されている韓国グルメフェアや、韓国風おしゃれカフェの相次ぐ出店など、年々増え続けるニーズに応える動きが見られます。

牛角では韓国や新大久保に行かなくとも、身近な店舗で韓国グルメ体験をしてほしいという思いから、トレンド商品や人気定番メニューを牛角流にアレンジした“焼肉屋で楽しむ韓国フェア”を実施します。

焼肉の後でも食べたくなる「クルンジアイス」



日本でじわじわ人気が高まっている注目の韓国スイーツ「クルンジ」。クロワッサンをプレスしバターと砂糖をまぶして焼き上げた新感覚スイーツです。キャラメリゼされた砂糖のジャリッとした食感、クロワッサンのサクふわ食感が楽しめます。

牛角では濃厚なバニラアイス、ホイップクリームと合わせました。味はイチゴとチョコの2種。サクサクのクルンジにアイスに乗せて食べるのがおすすめです。思わず写真を撮りたくなる可愛い見た目も魅力のひとつ。焼肉の後でも食べたくなる別腹スイーツです。

■クルンジアイス（イチゴ/チョコ） 各490円（税込539円）

近くの牛角で新大久保体験

注目のスイーツ「クルンジ」の他にも、ソトックやマンドゥといった馴染みのない韓国メニューから、定番人気のサムギョプサルやタッカルビが楽しめます。



■夢noサムギョプサル 980円（税込1078円）

韓国料理定番のサムギョプサル。肉にこだわる牛角では、北海道産ブランド豚「ゆめの大地」を使用しました。ストレスのない雄大な環境で育った豚は、きめ細やかな肉質でやわらかく、噛むたびに旨みが口いっぱいに広がります。七輪で焼くことにより余計な脂が落ち、外はカリッと、中はしっとりジューシーな味わいを堪能できます。昨年の韓国フェアでは15万食以上売れた人気メニューです。



■旨辛チーズタッカルビ 580円（税込638円）

辛さの中に甘味を感じる特製のタッカルビソースに鶏もも肉を合わせました。熱々のとろ〜りチーズにたっぷりからめてどうぞ。



■甘辛チーズソトック 380円（税込418円）

ソーセージとトッポギに甘辛いたれをかけた韓国の屋台料理「ソトック」。牛角流のソトックは七輪で焼き上げるので香ばしさを感じられます。チーズとの相性も抜群です。



■ねぎ塩マンドゥ 380円（税込418円）

気軽に食べられる間食として親しまれているマンドゥ。日本でいう餃子のようなものです。牛角秘伝の塩だれとネギを合わせることで、焼肉に馴染むおつまみとして楽しめます。



■旨辛チゲラーメン 690円（税込759円）

魚介の旨味がつまったチゲスープに、太麺でコシが強くもちりとした韓国の「サリ麺」を合わせました。麺から小麦と油が溶け出すことで、多少の甘さとまろやかさを感じられます。



■こく旨コムタンラーメン 690円（税込759円）

牛肉を煮込んでつくる、白色が特徴のコムタンスープをラーメン仕立てにしました。クセがなくあっさりとした口当りは焼肉のメにぴったりです。



■やかndeマッコリ

やかnde巨峰マッコリ 各690円（税込759円）

甘味と酸味のバランスがよく、思わずグイグイ飲んでしまう牛角オリジナルのマッコリ。やかんの入れ物とかわいいショットグラスで見た目でも楽しめます。韓国では、酒店でマッコリを販売する単位がやかんだったことから、今でもやかんでマッコリを嗜む文化が残っています。

食べ放題コースでも楽しめます！

韓国フェアメニューは牛角コース以上の食べ放題コースでも楽しめます。
※マッコリは対象外。※クルンジアイスはミニサイズで、1人1品選べるデザートにて注文できます。

サムギョプサルに焼いたキムチやごはんを合わせて食べたり、甘辛いタッカルビソースが入ったチーズにベーコンや魚介を合わせるアレンジがオススメです。



旨辛チーズタッカルビ



プチクルンジアイス



夢noサムギョプサル



こく旨コムタンラーメン



ねぎ塩マンドゥ



旨辛チゲラーメン



プチクルンジアイス



甘辛チーズトック

【会社概要】 株式会社レイン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



===== 【取材・掲載に関するお問い合わせ】 =====

株式会社レイン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 安田・増田 E-mail: pr@reins.co.jp TEL: 045-224-7200