報道関係者各位
**Press Release**

2026年10月2日
株式会社レインズインターナショナル

# 牛角『秋のうまい！もん祭り』イベントレポート

## 牛角ならではの“七輪体験”で食欲解放！

## 厚切り「鴨の王様ステーキ」や七輪で楽しむ「焼きいも」など、秋の味覚が勢ぞろい

### ～鴨・きのこ・さつまいもを、焼いて、香って、味わう。“牛角流の食欲の秋”～

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、2026年10月2日（金）から12月14日（月）まで、**鴨肉やきのこ、さつまいもなどの秋の味覚を、“七輪で焼く楽しさ”とともに味わう期間限定フェア「秋のうまい！もん祭り」を開催**します。秋ならではの食材を牛角らしい“焼肉体験”に落とし込んだ本フェアの販売に先立ち、お披露目を兼ねた【メディア限定 試食会】を2026年9月29日（火）に牛角五反田店にて実施しました。




## 商品の企画開発について



**株式会社レインズインターナショナル**
**牛角マーケティング部　メニュー企画担当　大谷 渉**

**今回のフェアのテーマは「秋の味覚を七輪で楽しむ」です。鴨肉やきのこ、さつまいもなどの秋食材に“七輪で焼く楽しさ”を掛け合わせ、牛角らしい焼肉体験に落とし込みました。**昨年の秋フェアでは30～40代女性のお客様のリピート率向上につながったことから、今回は秋食材に加え、女性のお客様にも魅力を感じていただける“おいしいもの”を意識してラインナップしています。

メインの『鴨の王様ステーキ』は、以前ご好評いただいた鴨肉を期間限定で復活させた商品です。特にこだわったのは“カット方法”です。焼肉では薄切りや一口サイズが一般的ですが、今回は**鴨そのものを主役として味わっていただきたいと考え、あえて厚切りのステーキスタイル**にしました。**「特製ソース」は、2026年の春フェアで提供した際に「再度販売してほしい」といったお声を多くいただいたソースをベースに、ぶどうの甘みとトリュフの香りを加え、秋仕様**に仕上げています。

開発に特に苦労したのが『きのこ2種の贅沢バター焼き』です。**さまざまなきのこや調理方法を試した末、素材のおいしさを引き出すためにたどり着いたのが、“石鍋”でのバター蒸し**でした。肉厚な霜降り「ひらたけ」としめじを石鍋にたっぷりと盛り、じっくり蒸し焼きにすることで、旨みを閉じ込めています。このほかにも、とろっとジューシーな秋なすを楽しむ『なすときのこのやみつきアヒージョ』や、ふわふわとなめらかな新食感に仕上げた『かぼちゃのふわふわクリーミーサラダ』など、秋の味覚をさまざまなスタイルで楽しめるメニューをご用意しました。そして、**今回もっとも牛角らしい商品が「七輪de焼きいも」**です。社内で“秋に食べたくなるもの”をヒアリングしたところ、最も多かったのが「焼きいも」でした。そこで、**国産「紅はるか」にキャラメルソースをまとわせ、お客様自身が七輪で焼き上げるスタイル**を考案。表面は香ばしく、中は熱々ほくほくに仕上がります。

さらに今回は、秋の味覚とともに楽しめるグラスワインも特別価格でご用意しました。鴨肉をはじめとした肉料理や秋のメニューとワインを合わせながら楽しめるのも、今回ならではのポイントです。味わいはもちろん、七輪で焼く楽しさや立ちのぼる香りまで含めて、牛角ならではの“食欲の秋”を体験していただければと思います。

## メディア試食会の様子

試食会では、まず担当者より「秋の味覚を七輪で楽しむ」をテーマとした本フェアの企画背景や、商品開発におけるこだわりをご説明いたしました。その後、メイン商品の『鴨の王様ステーキ』をはじめ、『きのこ2種の贅沢バター焼き』『七輪de焼きいも』など、期間限定で登場するメニューをご用意。参加メディアの皆様には、秋の食材を七輪で焼き上げる楽しさや、石鍋で仕上げる熱々の料理を通じて、牛角ならではの“食欲の秋”を体験していただきました。

なかでも注目を集めたのが、**厚切りにした鴨肉を楽しむ『鴨の王様ステーキ』**です。皮目から焼くことで香ばしく仕上がっていく様子や、**ぶどうの甘みとトリュフの香りを合わせた「特製ソース」との組み合わせ**をお楽しみいただきました。参加者からは「大ぶりな鴨肉に驚いた」「やわらかくジューシーで、とてもおいしい」「実は鴨が苦手だったけど、牛角の鴨は全く臭みがなくて、感動した」といった声が寄せられ、厚切りならではの食べ応えと鴨肉のおいしさに好評の声が集まりました。





また、石鍋に**こんもりと盛り合わせた『きのこ2種の贅沢バター焼き』では、熱々の石鍋から立ち上るバターの香りに驚きの声**が上がりました。「肉厚なきのこの食感とバターの香りが印象的」との感想も聞かれ、石鍋でじっくり蒸し焼きにすることで引き出された、きのこの旨みを堪能していただきました。



『七輪de焼きいも』では、**キャラメルソースをまとわせた国産「紅はるか」**を参加者ご自身で七輪で焼き上げていただきました。表面が香ばしくキャラメリゼされていく様子や、**焼きたてならではの熱々ほくほくとした味わいを体験**。「焼いていくうちに香ばしい香りが広がり、自分で仕上げるのも楽しい」といった感想が寄せられ、焼く工程そのものを楽しむ姿が見られました。

そのほか、『なすときのこのやみつきアヒージョ』や『かぼちゃのふわふわクリーミーサラダ』については、「“良い意味”で牛角らしくない！」「牛角でワインに合うメニューや、女性にも好まれそうなメニューが楽しめるとは思わなかった」といった驚きの声が聞かれ、**従来の牛角のイメージとはひと味違う秋限定メニュー**にも関心が寄せられました。

試食会全体を通じて、参加者からは「秋らしい食材を一度に楽しめるのがうれしい」「七輪で焼きながら楽しめるのが牛角らしい」といった声がきかれました。秋の味覚を“味わう”だけでなく、七輪から立ちのぼる香りや、自分で焼き上げる“楽しさ”まで体験していただく試食会となりました。





# 「秋のうまい！もん祭り」商品紹介




## ■鴨の王様ステーキ

680円（税込748円）

鴨肉を贅沢に厚切りにし、ステーキスタイルで楽しむ一品。皮目をじっくり焼くことで脂がほどよく溶け出し、香ばしい皮目としっとりとした肉質に。噛むほどに広がる鴨ならではの濃厚な旨みとコク、しっかりとした食べ応えを楽しめます。

## ■肉厚ロースステーキ

780円（税込858円）

肉厚にカットした豚肩ロースを、七輪で豪快に焼き上げる一品。厚みがあるからこそ感じられる肉の食感と、食べ応えが魅力です。

**▶おすすめの食べ方！～特製ソース～**

「鴨の王様ステーキ」と「肉厚ロースステーキ」には、トリュフの芳醇な香りとぶどうの甘みを合わせた「特製ソース」を添えてご提供。お肉の旨みを引き立てる、香り豊かなソースとともにお楽しみください。



## ■七輪de焼きいも　380円（税込418円）

国産「紅はるか」にキャラメルソースをかけ、お客様自身で七輪を使ってじっくり焼き上げる、牛角ならではの焼きいもです。焼くことで表面のキャラメルソースが香ばしくキャラメリゼされ、中はとろ～り甘く、熱々ほくほくに。七輪から立ちのぼる香ばしい香りとともに、焼きたてならではのおいしさを楽しめます。

## ■かぼちゃのふわふわクリーミーサラダ

250円（税込275円）

驚くほどふわふわ、なめらかな“新食感”が魅力のかぼちゃサラダ。かぼちゃのやさしい甘みを生かしながら、口の中でふわっとほどけるような、軽やかでクリーミーな口あたりに仕上げました。




## ■きのこ2種の贅沢バター焼き　580円（税込638円）

大ぶりのひらたけとしめじを石鍋にこんもりと盛り合わせた、見た目にも迫力のある一品。石鍋の中でじっくり蒸し焼きにすることで、きのこの旨みをギュッと凝縮。芳醇なバターの香りが食欲をそそります。




## ■出汁薫る秋のきのこ焼き　380円（税込418円）

通常メニューの「出汁薫るきのこ焼き」に、期間限定で「ひらたけ」をプラス。エリンギ、しめじ、ひらたけの3種のきのこを、香り豊かな出汁とともに楽しめます。大ぶりなひらたけならではの食べ応えも魅力です。

## ■なすときのこのやみつきアヒージョ

380円（税込418円）

アヒージョのおいしさをより楽しめる食材を探す中で、オイルとの相性が良い「なす」に着目。きのこの旨みやにんにくの香りが溶け込んだオイルをたっぷりと含み、とろっとジューシーな味わいに仕上がります。

# 「秋のうまい！もん祭り」概要

**■販売期間： 2026年10月2日（金）～12月14日（月）**

**■販売店舗： 全国の牛角・牛角食べ放題専門店**

**■対象商品**

・鴨の王様ステーキ：680円（税込748円）
・肉厚ロースステーキ：780円（税込858円）
・きのこ2種の贅沢バター焼き：580円（税込638円）
・出汁薫る秋のきのこ焼き：380円（税込418円）
・なすときのこのやみつきアヒージョ：380円（税込418円）
・かぼちゃのふわふわクリーミーサラダ：250円（税込275円）
・七輪de焼きいも：380円（税込418円）
・季節のアイス（蜜入り安納芋）：250円（税込275円）
・グラスワイン赤/白：通常価格530円（税込583円）→特別価格290円（税込319円）

**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」**
**でもお楽しみいただけます。**
※店舗によって、食べ放題のコース名が異なる場合がございます。

※食べ放題専門店では一部内容が異なります




**【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：小池 真一郎
牛角、しゃぶしゃぶ温野菜、居酒家 土間土間等の飲食店を展開

コロワイドグループ


**＜取材・掲載に関するお問い合わせ＞**
レインズインターナショナル　広報担当　一柳・太田　Tell: 045-224-7200　Mail： pr@reins.co.jp
PR事務局　宇野・中野・小泉　Tell: 070-6982-5041(宇野)　Mail： reins@allnight-p.com