

新店情報ご担当者様



株式会社ゴリップ

日本第二号店 熟成牛ステーキ専門店 Gottie'sBEEF OPEN
いい肉より旨い肉。牛肉の新しいステージ：熟成牛の1ポンドステーキ
ごちそうを日常生活の一部に定着させる。

株式会社ゴリップ（京都本社：代表取締役 勝山昭）は2014年2月12日名古屋：錦で
新業態：熟成牛ステーキ専門店 Gottie'sBEEF（ゴッチーズビーフ）を開店させる。

Gottie'sBEEFは熟成牛ステーキ専門店として熟成牛ステーキをメイン商材にサイドには
野菜の旨みを引き出した一品料理を置く。想定客単価はランチ1000円ディナー4500円と
しメインターゲットは20代後半～40代男女としそこから派生するファミリー層も楽しめ
る店づくりをする。

1月には大阪堺筋本町で1店舗目オープンしており3年で30店舗の展開を予定。

【メニュー構成】

熟成牛ステーキはポンド売りでシェアメニューとし熟成牛6部位

- ・ リブアイロール1ポンド（約450g）4480円（税別）
- ・ Tボーン1ポンド（約450g）4800円（税別）等

その他一品料理には野菜×熟成牛をベースにストウブを使ったスープや野菜を丸ごと使
った料理など見た目にも楽しめる商品を40種（300円～）、その他でパンケーキ等のデザー
ト、ドリンクはワインをメインにカクテルなども構成し、野菜やフルーツをふんだんに使っ
たドリンクを展開する。

【Time is Yummy!】

コンセプトは「ごちそうの時間」

一つはごちそうの代名詞ステーキをミドルプライスで設定。あこがれの食事を日常使いの
選択肢に入るように設定。

一つは50日弱かける熟成牛。そのまま食べる通常の旬の時期をあえて遅らせ「2度目の
旬」を50日かけて作りだす。あえて一ヶ月半も熟させた旨みはまさに時間の賜物。

「ごちそう」と「時間をかけた旨さ」を提供する。ごちそうをテーマにする為、ステーキご注文の方へ突き出し代わりにフォアグラソテーを全員に提供するなど細部にまでこだわりお手頃価格の美味しいごちそうシーンを提供する。

問い合わせ・取材連絡は下記担当までお願い致します。

発行元・運営会社

株式会社ゴリップ

600-8811

京都市下京区中堂寺坊城町

28-5 革命ビル

TEL : 075-813-5251

FAX : 075-813-5261

広報担当 : 谷村

080-4423-0658

masaki@vege-teji.com