

【1ポンドステーキ、再び始めました】

ご要望に応え、1ポンドの大人気熟成赤身ステーキ がっつり食べたい肉食派のために数量限定復活

株式会社すかいらーく(本社・東京都武蔵野市、代表取締役社長兼CEO・谷 真、東証一部:証券コード3197)が展開するステーキ・ハンバーグ専門店「ステーキガスト」では、2016年7月21日(木)より「ステーキ屋さんの熟成塊肉フェア」を開催します。数量限定で熟成肉の1ポンド(約450g)の“塊肉”が復活いたします。



ステーキガストは、厳選した素材やステーキマイスターをはじめとする肉調理に精通したスペシャリストの調理によって、とことん“肉”にこだわった満足度の高いステーキ・ハンバーグを提供しています。

「1ポンド熟成赤身ステーキ」は、ステーキガスト人気No1メニューである肩ロースの芯の部分だけを使用した「熟成赤身ログステーキ」を分厚く1ポンドに切り出すことで、しっかりとした食べごたえと、ぎゅっと詰まった肉の味わいを楽しめる自慢の逸品です。前回販売時には、売り切れ店が続出するなど、肉好きのお客様から絶賛いただきました。

一人では食べきれない女性やお子さま向けには、塊肉1品に対し健康サラダバー(ライス、サラダ、カレー、パン、デザートをお楽しみいただける20種類以上食べ放題)がお二人分セットになる、お二人様用シェアセットもご用意しております。

今後もステーキガストでは、お客様にお肉を食べる喜び、“ワクワク感”を提供するべく新メニューやイベントを実施してまいります。

*重量表記は調理前のものです。

【フェア概要】

■対象期間

2016年7月21日(木)～2016年9月20日(火)予定

■フェア対象メニュー ※数量限定

- ① 1ポンド熟成赤身ステーキ 2,699円(税抜)
- ② お二人様セット(※健康サラダバー2人前) 3,199円(税抜)

■販売店舗

ステーキガスト 全店(138店)



【ステーキガストの熟成肉】

ステーキガストが提供する“熟成肉”は、アメリカ・カナダの広大な大地で育った健康な牛肉で、ウェットエイジング法を用いておよそ1ヵ月じっくりと熟成させることにより、その美味しさと旨みを引き出しています。

【ステーキガストの健康サラダバー】

ステーキガストの全ての鉄板メニューにはサラダ・カレー・スープ・デザート・パン等20種以上が食べ放題の健康サラダバーが付いております。季節毎にメニューの入れ替えを行い、これからのシーズンはそうめんなど夏に嬉しいメニューもお楽しみいただけます。



【ステーキマイスター制度】

ステーキガストではスタッフ一人ひとりが肉のプロフェッショナルであることを目指し、「ステーキマイスター」という社内認定制度を設けております。「ステーキマイスター」は、肉に関する高度な知識と技術を身につけたプロフェッショナルに与えられる資格で、実技チェックの採点項目数は120にのぼり、合格率30%という難関試験をクリアし、ステーキに精通したスタッフだけが名乗ることを許されます。



【企業情報】

商号 : 株式会社すかいらーく (SKYLARK CO., LTD)
設立 : 1962年4月4日
代表者 : 代表取締役社長兼 CEO 谷 真
事業内容 : フードサービス事業全般、その他周辺事業
上場市場 : 東京証券取引所第一部(証券コード3197)
グループ店舗数 : 国内グループ 2,995店 海外を含む 3,040店 (2016年6月30日現在)

【すかいらーくグループ ステーキガスト】

店舗数 : 138店舗 (2016年6月30日現在)

本リリースは、ステークホルダーの皆様へ当社の商品・サービス等の情報提供を目的としたものであり、当社株式への投資勧誘をするものではありません。投資に関する決定については、皆様ご自身のご判断により行われるようお願いいたします。当社は、サービスの提供を予告なく、中止・変更することがあります。