

9割以上が「おいしかった」と回答！
肉汁あふれるジューシーな味わい！牛肉100%使用「宮ハンバーグ」全店販売！
『ステーキ宮』グランドメニュー改定
2018年6月11日（月）より

株式会社コロワイドのグループ会社である株式会社アトム（本社：愛知県名古屋市、代表取締役社長：小澤俊治）は「ステーキ宮」全店舗にて2018年6月11日（月）よりグランドメニューを改定致します。

4月より先行エリアのみで販売していた牛肉100%使用「宮ハンバーグ」等、新商品も多く取り揃えております。

先行店舗で牛100%使用「宮ハンバーグ」を召し上がった方745名にアンケートを取った結果、「おいしかった」が9割以上と高評価を頂いたこともあり、グランドメニュー導入に至りました。

足かけ2年開発に時間を掛けた自信作の「宮ハンバーグ」は、今まで販売していた合挽き肉の「自家製ハンバーグ」の2倍以上の販売数にもなり、手ごたえ十分の商品となりました。

また、今までランチタイムは全ての鉄板メニューに「ライス又はパン・スープバー」が付いておりましたが、今回のメニュー改定に伴い、「ライス又はパン又は季節のパワーサラダ・スープバー」が付くこととなり、「パワーサラダ」が選べるようになりました。

さらにディナータイムもセットメニューに「季節のパワーサラダセット」を加え、ランチタイム・ディナータイム共に10種の野菜と果物入った「パワーサラダ」を選べることで、糖質オフが気になる現代人にも合うメニュー構成となりました

【「ステーキ宮」新グランドメニュー抜粋】



「牛肉100%使用 宮ハンバーグ」
225g 990円（税抜）

※ランチタイムはライスorパンor季節のパワーサラダ
・スープバー付
（付け合せは変更となります。）

＜特徴＞

肉汁あふれるジューシーな味わいの「宮ハンバーグ」は、ステーキ専門店ならではの牛100%の食べ応えもあり、肉好きには溜まらない逸品です。

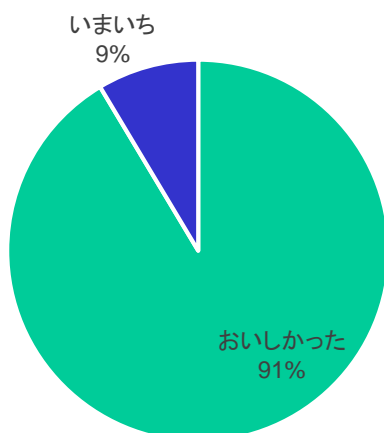


←「パワーサラダ」
ランチタイムにはパンか
ライスの替りに選べる
ようになりました。

「彩り野菜グリル」→
1,290円（税抜）
※ランチタイムはライス
orパンor季節のパワーサ
ラダ・スープバー付



宮ハンバーグの味に関するアンケート



牛肉100%使用「宮ハンバーグ」先行販売店36店舗にて、当商品ご注文の方745名にアンケートをした結果、

- ・おいしかった 681名
- ・いまいち 64名

となりました。

多くのお客様にご好評を頂き、グランドメニュー導入が決定いたしました。

<ステーキ宮>

おいしい、たのしいを合言葉に、安心安全なステーキと牛100%ハンバーグを、創業の味『宮のたれ』でお召し上がりいただく、ステーキ専門レストランです。

徹底した品質管理による安全性は創業当時から現在まで変わりません。

ステーキの他にも種類豊富なドリンクバーやスープバー付のセットメニューも好評です。熱々の鉄板が奏でる音と香りのハーモニーと、おもてなしの心をこめたサービスで、くつろぎの一時を提供致します。



～本件に関するお客さまからのお問い合わせ先～
株式会社アトム 企画広報課 担当：河瀬
TEL：052-857-5225 FAX：052-857-5226