

プレ宮（ミヤ）△企画 第1弾 ～『宮のたれ』年間販売1400t突破記念～ 『宮のたれキャンペーン～お肉に魔法を～』 ゲンカステーキを食べて、プレ宮△スクラッチで宮のたれを当てよう！ -2018年11月13日(火)～2018年12月19日(水)-

コロナイドグループの株式会社アトム（本社：愛知県名古屋市、代表取締役社長：石川恵輔）は、2018年11月13日（火）よりステーキ宮をもっともっと楽しめる特別企画「プレ宮△」を開始いたします。

第1弾は、『ステーキ宮』創業より40年以上愛されている『宮のたれ』が、年間販売量が1400tを突破した記念として、東海エリア等で大好評を得た“ゲンカステーキ”を全国144店舗に販売地域を拡大し、ご注文いただいたお客様に「宮のたれ」、「お食事券」が当たる“プレ宮△スクラッチ”をプレゼントいたします。

今回は更に『宮のたれ』との相性抜群の温野菜をモリモリ200gものせた『ゲンカモリモリステーキ』とステーキ宮の看板商品『宮ロースカット』も対象商品とし、多くのお客様に『宮のたれ』の美味しさを改めて感じて頂けるラインナップとなっています。

ぜひこの機会にジュワッとかけるとお肉が美味しくなる宮のたれの魔法を是非体験して下さい。



いい日、肉の日。
Steak & Hamburg
ステーキ宮
ATOM コロニイドグループ

宮のたれとの相性抜群な3つの特別メニュー！食べて当てよう！キャンペーン実施中！

★1
ゲンキいっぱい！
チカラいっぱい！
話題のステーキ！

おかげさまで 宮のたれ 年間販売 1,400t突破！

★2
ゲンキいっぱい！チカラいっぱい！
温野菜モリモリ！
宮のたれをた〜っぷりどかけて
お召し上がりください！

NEW
ゲンカモリモリ
ステーキ
単品
150g ¥1,100 [税抜]
250g ¥1,600 [税込] 350g ¥2,100 [税込] 450g ¥2,600 [税込]

★3
キャンペーン期間中だけの
特別サイズを特別価格で！
宮ロースカット
単品
200g ¥1,400 [税抜]
125gと175gは通常価格でスクラッチ対象外となります。

宮のたれ好きのための
たれチャレ！
期間中対象メニューをご注文で、
スクラッチチャレンジ！
宮のたれボトルなど、
もれなく素敵な景品が当たります！

2018年 11月12日(火) ▶ 12月19日(水)

景品
-1等- 宮のたれ500gボトル2本セット
-2等- 1,000円分お食事券
-3等- 500円分お食事券
-4等- 100円分お食事券
-5等- 50円分お食事券

【企画概要】

- 実施日：2018年11月13日（火）～2018年12月19日（水）
- 実施時間：ディナータイム（17時以降）限定
※店舗によって一部販売時間が異なります。
- 対象店舗：「ステーキ宮」全店 合計144店舗
- 対象商品：（記載は全て単品・税抜価格となります・g数はステーキの分量となります）
 - ゲンカステーキ150g/¥1,000 250g/¥1,500・350g/¥2,000・450g/¥2,500
 - ゲンカモリモリステーキ（ゲンカステーキ150g+温野菜200g） ¥1,100
250g/¥1,600・350g/¥2,100・450g/¥2,600
 - 宮ロースカット200g/¥1,400 ※通常メニューの125gと175gはスクラッチ対象外となります。
- スクラッチ景品：
 - 1等 宮のたれ500gボトル2本セット
 - 2等 1,000円分お食事券
 - 3等 500円分お食事券
 - 4等 100円分お食事券
 - 5等 50円分お食事券

■ゲンカステーキ概要

ブラックアンガス種の肩ロースを使用し、リーズナブルでありつつも食べ応えがしっかりとある商品として人気を博してきました。

肉っぽい荒々しい味わいが、にんにくの風味豊かな「宮のたれ」によく合います。



■ステーキ&ハンバーグ「ステーキ宮」とは

おいしい、たのしいを合言葉に、安心安全なステーキと自家製ハンバーグを、創業の味『宮のタレ』でお召し上がりいただき、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。栃木県宇都宮市が発祥のブランドで、そこから「宮」の文字を屋号に使用しております。

店舗数：144店舗

店舗展開地域：北海道・東北・北関東・甲信越・東海・北陸・関西

URL：<http://www.miya.com/>



■「宮のたれ」とは

こちら創業より変わらぬ味で、醤油・酢・にんにく・玉ねぎのみのシンプルな原材料ではありますが、しっかり3週間熟成することで深い味わいとなっています。

保存料を使わず非加熱である‘生たれ’のため、鉄板などで熱してお召し上がり頂くことで口の中に甘味が広がり、美味しくお召し上がり頂けます。

2016年度に、「国際味覚審査機構『iTQi』(本部：ベルギー ブリュッセル)」において

優秀味覚賞「二ツ星」を受賞しました。

小売価格：¥680 (税抜) / 500g

¥300 (税抜) / 200g

¥150 (税抜) / 90g

※価格は参考価格。

※全国のステーキ宮、一部スーパー等で販売しております。



～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