

～「ステーキ宮」～
江崎グリコ「高濃度ビフィズス菌飲料 BifiX1000α」使用
オリジナルソース販売開始！
2019年1月15日（火）～期間限定

コロワ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、「ステーキ宮」全国144店舗で、2019年1月15日（火）より、江崎グリコ株式会社の「高濃度ビフィズス菌飲料 BifiX1000α」使用のオリジナルソースの販売を開始します。

ステーキ宮は、2018年より厚生労働省の推進する「スマート・ライフ・プロジェクト※」を応援している一貫として、この度のコラボレーションが実現しました。

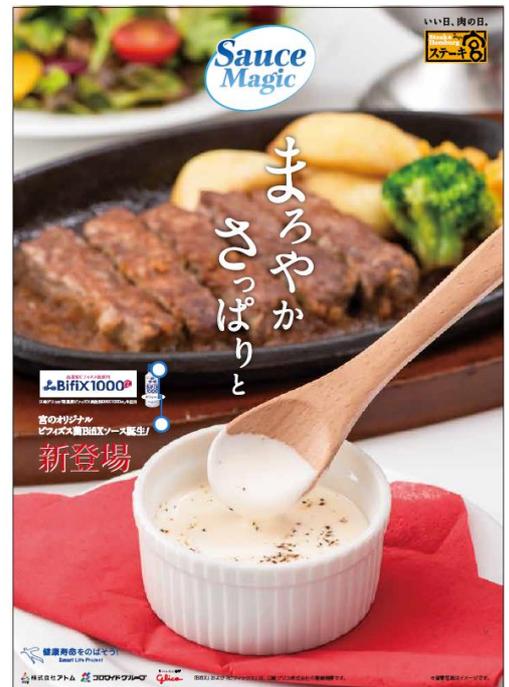
今回は、「高濃度ビフィズス菌飲料 BifiX1000α」のりんご風味をプラスした爽やかな味わいを活かして、ステーキ・ハンバーグをディップしたり、サラダ等にかけてお召し上がりいただける「宮のオリジナルビフィズス菌BifiXソース」（税別110円）としてメニュー展開。特に創業の味「宮のたれ」と組み合わせることで、お肉をまろやかでさっぱりとした味わいでお召し上がりいただけます。

今後もステーキ宮では、食を通して皆様の健康ライフを応援致します。

※「スマート・ライフ・プロジェクト」とは「健康寿命をのばしましょう。」をスローガンに、国民全体が人生の最後まで元気に健康で楽しく毎日が送れることを目標とした厚生労働省の国民運動です。

【オリジナルソース詳細】

- 実施日：2019年1月15日（火）～期間限定
- 対象店舗：「ステーキ宮」全国144店舗
- 商品：
 - 宮のオリジナルビフィズス菌 BifiXソース 110円（税別）
- 特徴：
 - ・程よい酸味があり、口当たりがさわやかで後口がさっぱりしているため、お肉やサラダなど素材の味をさらに引き立てます。
 - ・「高濃度ビフィズス菌飲料 BifiX1000α」を使用したソースで、1食分（42.6g）当たり、生きた‘ビフィズス菌 BifiX’ 50億個（提供時）が含まれます。



2019年1月10日

<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パ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。

<ご参考情報：「高濃度ビフィズス菌飲料 BifiX1000α」製品概要>

製 品 名	高濃度ビフィズス菌飲料 BifiX1000α
製 品 画 像	
希 望 小 売 価 格	122円(税別)
発 売 日	発売中
種 類 別	乳等を主要原料とする食品
賞 味 期 限	22日間
製 品 特 長	<ul style="list-style-type: none"> ・ビフィズス菌BifiXが生きて腸まで届き、増殖することで、腸内環境を改善し、お通じ改善に役立つ。 ・ビフィズス菌BifiXを高濃度で配合。(100gあたりビフィズス菌BifiX 800億個) ・りんご風味をプラスし、口当たりまるやかで、後口は爽やかな味わい。
製 品 コンセプト	ビフィズス菌BifiXが1本にギュッとつまった、高濃度ビフィズス菌飲料
タ ー ゲ ッ ト	腸の健康のためにヨーグルトを食べる30～50代女性

～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