

‘プレ宮ム’ スクラッチ第三弾！

～江崎グリコ「高濃度ビフィズス菌飲料 BifiX1000α」×
アンガスカットステーキフェア～

限定メニューを食べてプレ宮ムスクラッチで宮のたれを当てよう！

-2019年2月1日(金) ～ 2019年3月31日(日)-

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、2019年2月1日（金）より、特別企画「プレ宮ム」企画の第三弾として江崎グリコ「高濃度ビフィズス菌飲料 BifiX1000α」使用のオリジナルソースと、アンガスカットステーキを一緒にお楽しみ頂けるフェアメニューを開始いたします。

第1弾では東海エリア等で大好評を得た“ゲンカステーキ”、第2弾ではブランド牛‘大麦牛’ヒレステーキをメインとしましたが、第3弾では、甘くてコクのある「アンガスカットステーキ」と江崎グリコ「高濃度ビフィズス菌飲料 BifiX1000α」使用のオリジナルソースとのコラボメニューをご注文いただいたお客様に「宮のたれ」、「お食事券」が当たる“プレ宮ムスクラッチ”をプレゼントいたします。

創業の味「宮たれ」と組み合わせることで、お肉をまろやかにさっぱりさせるソースとなり、甘くてコクのあるアンガカットステーキをご堪能いただけます。

ジュワッとかけるとお肉が美味しくなる宮のたれとの魔法の組み合わせを、是非この機会に体験して下さい。

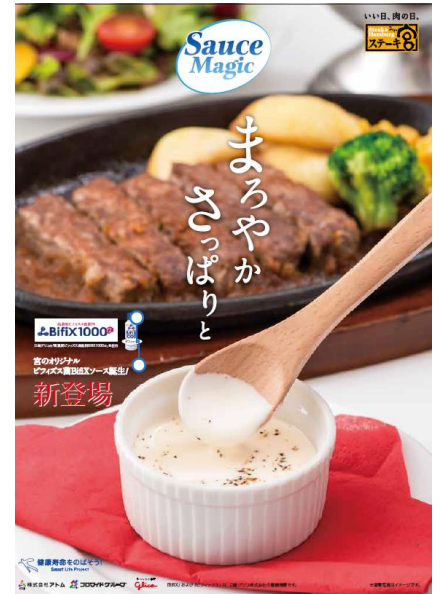
【企画概要】

- 実施日：2019年2月1日（金）～2019年3月31日（日）
- 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：（記載は全て税抜価格となります・g数はステーキの分量となります）
 - アンガスカットステーキ+ビフィズス菌BifiXソース 150g/¥1,290 250g/¥1,690
 - 自家製ハンバーグ200g&アンガスカットステーキ150g+ビフィズス菌BifiXソース ¥1,790
- スクラッチ景品：

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

■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概要

- ・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ので、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。



■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『宮のたれ』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パ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。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

こちらも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・2017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。

