

【明日から肉連休】肉好きが思わず飛びつく骨付き肉 トマホークステーキ(骨付きリブロース)300g^{※1} 限定発売

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)の展開するステーキ・ハンバーグ専門店「ステーキガスト」では、2016年4月28日(木)より「トマホークステーキ(骨付きリブロース)」を数量限定で発売いたします。

※1重量表記は骨付きの調理前のものです



ステーキガストは、厳選素材や調理方法、また、お肉調理に精通したステーキマイスターをはじめとするスペシャリストの手によって、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。

本フェアでは、お肉好きが愛してやまない骨付き肉を1枚1枚丁寧に焼きあげ、柔らかくジューシーで肉の旨みをしっかりと堪能できる、最もおいしい状態で提供します。300gの大きさを存分に豪快に食べることができます。さらに、ライス、サラダ、カレー、パン、デザートはもちろん、今の季節らしい、菜の花やそうめん等も好きなだけお楽しみいただける20種類以上食べ放題の健康サラダバーまでつき、お腹も心も大満足いただけます。

これから始まる連休プランの1つとして、当店で肉食日をお楽しみいただければと思います。ステーキガストでは、今後もお客様にステーキ店ならではのお肉を食べる喜び、“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。

【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、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。

①肉への知識

肉を知らずして、おいしいステーキを焼くことは出来ません。

ステーキマイスターは肉の部位とその最適な調理方法に関する知識を身につけています。

②設備、下ごしらえなどの事前準備

1mm・1℃の違いですべてが決まります。それぞれの部位のお肉を一番おいしい状態で味わっていただくために、食べやすく筋を切ったり、グリラーの温度を調整いたします。

③ステーキをおいしく焼くための 120 のルール

細やかなこだわりが、ステーキの味が変わるため、ステーキマイスターの実技チェックの採点項目数は 120 にのぼります。

塩・こしょうの振り方から焼き加減まで、あらゆる技術を磨いています。



【健康サラダバー】

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菜の花、そうめんなど初夏に嬉しいメニューもお楽しみいただけます。



【フェア概要】

■対象期間

2016年4月28日(木)～ 2016年6月15日(水)予定

■対象メニュー ※数量限定

①トマホークステーキ(骨付きリブローズ) 健康サラダバー食べ放題付き 2,499円(税抜)

■販売店舗

ステーキガスト 全店(141店)



【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 2,990 店
海外を含む 3,031 店 (2016年3月31日現在)

【すかいらーくグループ ステーキガスト】

店舗数 : 141 店舗 (2016年3月31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。