

【たった1%しかとれない、“稀肉祭”】
**1頭の牛から約1%しかとれない超希少部位ミスジ
まさかの“厚切り”で提供します。**

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)が展開するステーキ・ハンバーグ専門店「ステーキガスト」では、2016年9月21日(水)より「厚切りミスジステーキフェア」を開催します。



ステーキガストは、厳選した素材やステーキマイスターをはじめとする肉調理に精通したスペシャリストの調理によって、とことん“肉”にこだわった満足度の高い肉料理を提供しています。

秋のイチオシは、1頭の牛(約500kg)からわずか1%しか取れない希少部位ミスジです。ミスジは、肩甲骨の内側であまり動かない部位のためとても柔らかいうえに、上質な赤身にサシが適度に入り、あっさりとした味わいとお肉本来の旨みの両方をお楽しみいただけるのが特長です。日本では焼肉として食べられることが多いミスジですが、より贅沢にご堪能いただくため、厚切りのステーキで提供いたします。厚めに切りだして焼きあげることで、肉が固くならず最後までジューシーに美味しく食べられます。

特設サイトではミスジの「希少さ」をご納得いただくために、世の中の様々な1%の確率の事象を当てるクイズや、グルメインスタグラマー田中麻衣さんが伝授するフォトジェニックなステーキ写真の撮り方なども紹介してまいります。

今後もステーキガストでは、お客様にお肉を食べる喜び、“ワクワク感”を提供するべく新メニューや各種イベントを実施してまいります。

【フェア概要】

■対象期間

2016年9月21日(水)～ 2016年12月21日(水)予定

■フェア対象メニュー ※価格は全て税抜き

- ① 厚切りミスジステーキ(225g) 1,699円
- ② 厚切りミスジステーキ(225g) & 熟成赤身ログステーキ(225g) 2,699円
- ③ 厚切りミスジステーキ(225g) & 粗挽きデラックスハンバーグ(225g) 2,399円

※いずれのメニューにも健康サラダバーが付きます。

*重量表記は調理前のものです。

【ステーキガストの健康サラダバー】

ステーキガストの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さつまいも、ぶどうなど秋に嬉しいメニューも登場します。



■特設サイト

http://otpn.jp/steak_gusto_misuji.php

①「発見！自分の希少価値」

世の中にある様々な1%の確率の出来事にクイズ形式で答えるとお店で使えるお得なクーポンが当たります。

②フォトジェニックなステーキ写真の撮り方講座

グルメすぎるインスタグラマー田中麻衣さんによる美味しい写真の撮り方をご紹介します。

■販売店舗

ステーキガスト 全店

【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 3,000店 海外を含む 3,045店 (2016年8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 : 137店舗 (2016年8月31日現在)

本リリースは、ステークホルダーの皆様にご自身の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。