



## 前回3週間で完売した大人気商品が復活！ ステーキ屋さんイチオシの希少な赤身肉 ミスジステーキフェア

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)の展開する専門店「ステーキガスト」では、2015年1月22日(木)より、ステーキ屋さんが厳選した希少部位、人気の赤身肉の「ミスジステーキ」が数量限定で待望の復活をいたします。



本フェアで提供する「ミスジ」は1頭からわずしか取れない希少部位で、昨年4月に販売した際には3週間で完売するなどお客様から大好評をいただきました。お肉にこだわる専門店ステーキガストの中でも一押しのお肉メニューとなっております。

今回ご提供するミスジ肉は、良質な米国産牛肉を使用。ミスジ肉は肩甲骨の内側にある赤身肉でしっかりとしたお肉本来の味わいと、サシの入った柔らかさの両方を兼ね備えている非常に人気の高い部位です。ぜひこの機会にステーキ屋さんの大人気メニュー、「ミスジステーキ」をお楽しみください。

### 【報道関係者からのお問い合わせ先】

株式会社すかいらーく マーケティング本部 プロモーション戦略チーム

E-MAIL: [marketing-pr@skylark.co.jp](mailto:marketing-pr@skylark.co.jp)

堤 雅 TEL: 080-9097-1186 / 小林 大祐 TEL: 080-4367-8659

すかいらーく広報事務局(ヒールコンピナート(株)内) 担当 蜷川 / 小松  
TEL: 03-3263-5637 / FAX: 03-3263-5623 / E-MAIL: [skylark@prk.co.jp](mailto:skylark@prk.co.jp)

## 【ミスジとは】

肩甲骨の内側にあり、一頭からわずかな量しか取れない部位です。赤身のしっかりとした味わいと、きれいな細やかなサシの入った柔らかさ両方が味わえる人気の高い部位です。



## 【ステーキガストのこだわり】

ステーキガストは専門店として焼き方にこだわっています。ご注文いただいたステーキは、グリドルとチャコールで1枚ずつ丁寧に焼き上げ、それぞれ肉の部位に合わせた焼き加減でご提供しております。また、すべてのグリルメニューは季節の野菜や定番のサラダ野菜に加え、カレー・スープ・デザート・パン等、30種以上が食べ放題のサラダバイキングつきのお値段でお楽しみいただけます。



## 【フェア概要】

### ■名称

ミスジステーキフェア

### ■対象期間

2015年1月22日(木)～3月18日(水)予定  
※数量限定。完売次第終了となります。

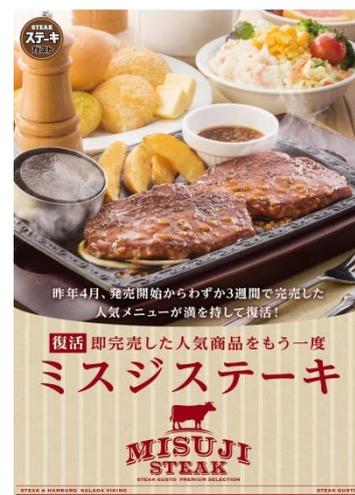
### ■展開メニュー

ミスジステーキ 1,499円(税抜)

ごろごろにんにくのミスジステーキ 1,599円(税抜)

ミスジステーキ&ハンバーグ 1,299円(税抜)

※いずれもサラダ・カレー・スープ・デザート・パン等30種以上が食べ放題のサラダバイキング付き



■販売店舗 ステーキガスト 全店(143店)にて販売

■URL [http://www.skylark.co.jp/steak\\_gusto/](http://www.skylark.co.jp/steak_gusto/)

## 【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  
グループ店舗数 : 国内グループ 2,973店  
海外を含む 3,014店 (2014年12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 : 143店舗 (2014年12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。