

『ステーキ&ハンバーグ ステーキ宮』の「宮のたれ」 2017年度モンドセレクション受賞

宮のたれ（500g・200g・90g）

株式会社コロワイドのグループ会社である、株式会社アトム（本社：愛知県名古屋市、代表取締役社長：小澤俊治）は、国際的な食品品評会「2017年度モンドセレクション」において、『宮のたれ』を出品し、この度、『銅賞』を受賞いたしました。



「モンドセレクション」は、世界各国の優れた商品の評価と品質向上を目的とし、1961年にベルギーの首都ブリュッセルにて創設されました。商品の確かな品質を裏付ける、国際的に権威ある品評会です。「味覚」「原材料」「衛生」などの項目ごとに、各専門分野の有識者で組織される委員会によって審査が行われ、受賞対象が決定します。

「ステーキ&ハンバーグ ステーキ宮」は、昭和50年に栃木県宇都宮で生まれたステーキ・ハンバーグ専門店です。創業から変わらぬ味の「てっぱんステーキ」に「宮のたれ」を掛けるのは、宇都宮のソウルフードとして慣れ親しまれており、現在は北海道から関西まで140店舗以上を展開しております。

この度、受賞が決定しました『宮のたれ』は、醤油・酢・玉ねぎ・にんにくというシンプルな原材料で、無添加・非加熱で約3週間じっくり熟成されており、加熱することでまろやかな味わいが広がるこの「生たれ」は、ステーキ宮の看板商品です。

「ステーキ&ハンバーグ ステーキ宮」は、ステーキ・ハンバーグの美味しさに加えて、「宮のたれ」を広く知って頂くべく、今後も展開して参ります。

～本件に関するお問い合わせ先～
株式会社アトム 企画広報課 担当：河瀬
TEL：052-857-5225 FAX：052-857-5226

《「ステーキ&ハンバーグ ステーキ宮」 “宮のたれ” 販売概要》



宮のたれ

原材料は、タマネギ・ニンニク・醤油・酢のみと、きわめてシンプルで、製造工程は無添加・非加熱。その後、約3週間熟成されることで、香ばしい風味が完成します。

- 価格：¥ 680（税抜）／500g
- ¥ 300（税抜）／200g
- ¥ 150（税抜）／90g

※価格は参考価格。

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プ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。

■HP : <http://www.miya.com>

■オンラインストア : <http://www.rakuten.co.jp/atom-gift/>



モンドセレクション

1961年の設立以降、モンドセレクションは数々の消費者製品を試験、評価し、優秀品質ラベルを授与してきました。毎年70名の専門家たちが世界各地から寄せられた製品に対し、他からの干渉を受けることのない完全に独立した形で試験やテイスティングを行います。

試験の結果により、これらの製品には消費者への品質の保証となる優秀品質賞が授与されます。専門家審査員は、各製品固有の特性を考慮に入れ、多種多様な判断基準に沿って製品全体に対する評価を行います。



～本件に関するお問い合わせ先～
株式会社アトム 企画広報課 担当：河瀬
TEL：052-857-5225 FAX：052-857-5226