



吉本芸人『バンビーノ』コラボメニュー大好評!!!～
「ステーキ宮」創業の味「宮のたれ」
‘よしもと47シュフラン2017’ 金賞受賞記念イベント第二弾
-1月19日(金)東京・蔵前にて開催-

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、ステーキ&ハンバーグ「ステーキ宮」の創業の味「宮のたれ」が‘よしもと47シュフラン2017’の金賞を受賞したことに伴い、記念イベント第二弾を実施致します。

吉本興業芸人「バンビーノ」が考案した「宮のたれ」メニュー3商品を昨年12月3日（日）より関西地区10店舗にて販売、更に順次その他業態・店舗でも一部販売をして好評を頂いていることから、更に多くの人に体験して頂きたく、メニュー開発者である『バンビーノ』のお二人にお披露目会をやって頂きます！

先着100名様限定無料ご招待で、「バンビーノ」考案のメニューが食べられます。メニュー開発秘話のトークセッションなど、記念イベントならではの企画も予定しています。



©YOSHIMOTO KOGYO

【「宮のたれ」×バンビーノコラボメニュー
お披露目会】

場所：River side café Cielo y rio-シエロイリオ-（東京・蔵前）

日程：2018年1月19日（金）

時間：19:00開場 19:30開演

概要：先着100名様限定無料招待

当日18:00より整理券を配布します。

100名の定員に達した場合、ご来場頂いても会場へはご入場頂けませんのでご了承下さい。

■よしもと47シュフランとは

「よしもと47シュフラン」とは、全国47都道府県の主婦が、「人にオススメしたい!」「食べてもらいたい!」「お土産にはコレ!」といった商品を主婦目線で“いいもの”を取りそろえ、一般投票やよしもと芸人、有名バイヤーなどがご当地商品を選考し、金賞認定する地域活性プログラムです。

認定された商品は「よしもと直営ショップ」「催事出店」「通販」などで販売を行い、販路拡大はもちろん、よしもと芸人やメディアを通して全国に発信しています。

■よしもと47シュフラン：<http://www.yoshimoto47shufuran.jp/>

～本件に関するお客さまからのお問い合わせ先～

株式会社アトム 企画広報課 担当：河瀬

TEL：052-857-5225 FAX：052-857-5226

【バンビーノ考案 絶品宮のたれメニュー】（一例）



●宮ポテ

（宮のたれ&チーズポテフライ）
280円（税抜）



●TKGM

（卵かけご飯 宮ver）
セット価格+200円（税抜）
単品価格 480円（税抜）



●宮のたれたっぷり
きのこソースハンバーグ

ランチタイム：
スーパー+ライスorパン込
1,080円（税抜）
ディナータイム：
単品価格 1,080円（税抜）

■販売店舗：

ステーキ宮 あべのキューズモール店・高石店・橿原店・イオンモール茨木店・宇治槇島店・奈良三条大路店・京都伏見店・播磨店・亀岡店

■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。

■「宮のたれ」とは

こちら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。

※報道関係者様

当日は報道関係者様もご試食頂けます。

18:45に現地3階フロアまでお越し下さいませ。