



ステーキ宮

北海道十勝士幌町で育った “国産牛のサーロインステーキ”が登場!!

しほろ牛サーロインステーキフェア

コロワイドグループの株式会社アトム（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：小島保幸）は、「みんなでつくる、次の50年へ」と題し、展開していくキャンペーンの一環として「ステーキ宮」124店舗で、2023年12月12日（火）から「しほろ牛サーロインステーキフェア」を実施いたします。

北海道十勝産「しほろ牛」は、ホルスタインの雄牛を恵まれた広大な十勝平野で飼育しています。赤身の旨さにこだわった、健康志向の方にもお答えするブランドビーフです。北海道の大地で育った、赤身の美味しい国産牛を、この機会にぜひお楽しみください。

ステーキなら、ステーキ宮!

Steak & Hamburg ステーキ宮

北海道 十勝産 国産牛

※多量減量はレアがおすすすめ

北海道十勝士幌町で育った
国産牛のサーロインステーキ

しほろ牛
サーロイン
ステーキ
Fair

しほろ牛 サーロインステーキ

[200g] ^(税込) ¥3,590

[120g] ^(税込) ¥2,490 お試しサイズ!

北海道 十勝 士幌町

【しほろ牛】
ホルスタインの雄牛を
広大なマニュアルに基づき飼育しています。
赤身の旨さにこだわった、健康志向の方にもお答えするブランドビーフです。
北海道の大地で育った、赤身の美味しい国産牛を、
この機会にぜひお楽しみください。

数量
限定

しほろ牛 切り落としステーキ

※焼日の販売状況により、
品切れになる場合がございます。

[125g] ^(税込) ¥2,390

お得なセットをご一緒に!

しほろ牛 サーロインステーキおよび
しほろ牛 切り落としステーキをご注文のお客様限定

※ ¥690 でフルセット付に変更できます。

+ サラダバー + ライスパーおパン
+ ドリンクバー + スーパー

通常価格より ¥200 お得!

※写真はイメージです。リアル店舗のスタッフにお問合わせください。※写真はしほろ牛 サーロインステーキ200gです。※予告なく販売終了する場合がございます。
※100円以上は送料別としてご利用可能の10%お値引きさせていただきます。



2023年12月12日

【しほろ牛とは】

北海道 十勝 士幌町 発

Hokkaido Tokachi Shihoro

しほろ牛

SHIHORO BEEF

肉牛頭数日本一を誇る
豊かな自然に抱かれた農業王国

日本のステーキ界・肉畜産の頂上ブランド

01 しほろ牛とは



十勝北部・東大雪山系のすそ野に位置する自然環境豊かな一大農業地帯・士幌町。勇壮な山々を臨むこの広大な大地で、しほろ牛は育ちます。

新鮮な空気と水で健康に育ったホルスタイン牛で、脂肪が少なく、ジューシーで柔らかい赤身が自慢です。

02 士幌町について

東大雪の自然と音更川の恵み

士幌町は十勝の北部に位置する人口5,800人ほどの町です。中央に大雪山系を源流とする音更川が流れ、両側に広がる大地は農業地帯となっています。ゆたかな自然の中でゆったりと過ごせる町です。

農畜産物の生産から加工まで

農畜産物の生産から加工まで町の総面積の半分以上が農用地の士幌町は、まさしく農業王国。安心で良質な農畜産物の生産に努めています。また、より消費者の皆さんに近い農業を目指し、加工や流通もJAが中心となって行っています。

自然のおいしさ「しほろ牛肉」

酪農家で生まれたホルスタインの雄牛を、しほろ牛飼育管理マニュアルに基づき肥育したのが「しほろ牛」。赤肉の旨さにこだわった親しみやすく健康志向にお応えするブランドビーフです。

03 安全・安心の取り組み 牛肉ができるまで



恵まれた広大な十勝平野の肉牛牧場で育てた肉牛は、北海道の香りそのまま、おいしい「しほろ牛」となります。

- 1. 酪農家・素牛農家**
素牛農家では酪農家で生まれた仔牛(初生)を集荷して、約7ヶ月かけて体重が300kgになるまで育てて肥育農家に出荷します。
- 2. 士幌町の肉牛農家**
町外・町内の「酪農家」や「素牛農家」で生まれた牛たちが士幌町の「肉牛農家」へ引き取られます。
- 3. と畜場**
肥育牛をと畜し、枝肉にします。全国にあり、士幌町の肥育牛は主に十勝のと畜場に運ばれます。
- 4. 加工場**
と畜場から搬入された枝肉から骨や筋等を外して、部位ごとに分ける場所です。しほろ牛の約半分は地元士幌町の振興公社で加工処理されています。
- 5. 流通業者**
加工処理された牛肉をお肉屋さんやスーパー、レストラン等へお届けする皆さんです。
- 6. ステーキ宮へ!**
JA農業組合の下、ステーキ宮へお肉が届きます。





北海道 十勝 士幌町
人口 5,800人
肉牛頭数 40,000頭

東ノブカワシ ▲ ★ 帯広



サーロイン
背中からお尻に続く部分です。きめが細かくやわらかで、形・香り・風味どれをとっても抜群で「サー」の称号を冠した部位です。

安心・安全の取り組み 牛肉ができるまで

恵まれた広大な十勝平野の肉牛牧場で育てた肉牛は、北海道の香りそのまま、おいしい「しほろ牛」となります。

01 酪農家・素牛農家

素牛農家では酪農家で生まれた仔牛(初生)を集荷して、約7ヶ月かけて体重が300kgになるまで育てて肥育農家に出荷します。

02 士幌町の肉牛農家

町外・町内の「酪農家」や「素牛農家」で生まれた牛たちが士幌町の「肉牛農家」へ引き取られます。

03 と畜場

肥育牛をと畜し、枝肉にします。全国にあり、士幌町の肥育牛は主に十勝のと畜場に運ばれます。

04 加工場

と畜場から搬入された枝肉から骨や筋等を外して、部位ごとに分ける場所です。しほろ牛の約半分は地元士幌町の振興公社で加工処理されています。

05 流通業者

加工処理された牛肉をお肉屋さんやスーパー、レストラン等へお届けする皆さんです。

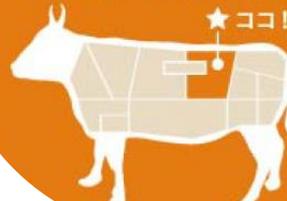
06 ステーキ宮へ!

JA農業組合の下、ステーキ宮へお肉が届きます。



サーロイン

背中からお尻に続く部分です。きめが細かくやわらかで、形・香り・風味どれをとっても抜群で「サー」の称号を冠した部位です。



★ココ!

〈しほろ牛サーロインステーキ〉

詳しくはこちら→





2023年12月12日

【概要】

販売期間：2023年12月12日（火）～

販売店舗：ステーキ宮全店 124店舗

販売商品：しほろ牛サーロインステーキ	【200g】	¥3,590(税込)
	【120g】	¥2,490(税込)
しほろ牛切り落としステーキ	【125g】	¥2,390(税込)



★ランチタイム<OPEN~16:00>は、ライスバーorパンさらにスープバー付!

[しほろ牛メニューご注文のお客様限定]

◎ランチタイム(OPEN~16:00)は、プラス¥530(税込)でランチサラダバー・ドリンクバーセット付にできます。(通常価格より¥200お得!)

◎ディナータイム(16:00~)は、プラス¥690(税込)でフルセット付にできます。

フルセット(サラダバー+ライスバーorパン+ドリンクバー+スープバー)

(通常価格より¥200お得!)

<ステーキ宮>

1975年5月26日栃木県宇都宮市にて創業。うれしい、楽しい、おいしいレストランを合言葉に、安心安全なステーキと自家製ハンバーグを、創業の味『宮のたれ』でお召し上がりいただく、ステーキ専門レストランです。2023年12月1日現在123店舗。

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・スープバー・サラダ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、くつろぎのひとときを提供致します。

～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 マーケティング本部 担当：佐藤
 TEL：045-224-7394 FAX：045-224-7391