





News Release 2024年5月24日

"栃木県・茨城県のステーキ宮限定" 2025年に迎える創業50周年記念 「超宮のたれ」 & 「復活! 宮ランチ」

販売期間:2024年5月24日(金)~

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、栃木県・茨城県の「ステーキ宮」26店舗限定で、2024年5月24日 (金)より、「復活!宮ランチ」&「超宮のたれ」を実施いたします。

ステーキ宮といえば、宮のたれ!創業以来、愛されつづける秘伝の「生たれ」です。 2025年に迎えるステーキ宮創業50周年と同時に、「宮のたれ」も愛されつづけて50年を迎えます。節目の年を迎えるにあたりお客様からのご要望があったにんにく増量" 超宮のたれ"が実現いたしました。

また、かつて好評だったランチメニュー「宮ランチ」が毎日20食限定で復活!多くのお客様から愛された特別なメニューで沢山のお客様より復活を望むお声を頂いておりました。再び皆様に楽しんでいただけることを心より願っております。

是非、栃木県・茨城県のお住まいの方、ステーキ宮愛好家の方はこの機会にステーキ宮の懐かしの味をお楽しみください。









2024年5月24日

ATOM

■にんにく増量!こだわりが詰まった「宮のたれ」に"超宮のたれ"が実現!

なんと"超宮のたれ"は、1人前あたりおろしにんにくが7.5gも増量されています。通常の宮のたれに比べ、鉄板で加熱された" 超宮のたれ"から 広がるにんにくの香りは格別です。お肉に絡める為に開発された宮のたれの原点です。

にんにくは、お肉の旨味を一層引き立てます。さらにお肉とにんにくを楽しみたい方は、是非お試しください。

※通常の宮のたれよりにんにくが強いので、1日中ステーキ宮を感じていたいという方のみご賞味ください。

■創業以来、愛されつづける秘伝の「生たれ」宮のたれ

宮のたれは生たまねぎの風味を活かすため、非加熱製法により長時間じっくりと冷蔵熟成して作られた秘伝の「生たれ」です。原材料は生たまねぎ、おるしにんにく、醤油、酢のみ。独自の製法で素材の味を最大限に引き出しています。成分の6割が「おるし生野菜」。アツアツの鉄板にかけ加熱されることで、生たまねぎに火が入り甘みが増す宮のたれはお肉に魔法をかけます。



■かつて好評だったランチメニュー「宮ランチ」が毎日20食限定で復活!

以前、大人気メニューのひとつだった"宮ランチ"。てっぱんステーキと宮メンチカツのコンボメニューです。一度提供を終了しましたが、復活を望むお声を多数いただいており、長年のご愛顧に感謝の意を込めて満を持して復活いたします。



創業の味てっぱんステーキと、宮メンチのコンボメニュー。宮メンチは、自家製ハンバーグを使用し、店舗で一つ一つ丁寧に仕込み、揚げたてを提供します。牛肉と豚肉の絶妙な比率とバランスにこだわった自家製ハンバーグを使う事で、実現する肉汁のジューシーさ、衣のサクサク加減がたまりません。

News Release







2024年5月24日

■おかげさまで50th みんなでつくる次の50年へ -Next To 50years-

2025年でステーキ宮は、創業50周年を迎えます。 ステーキ宮は、1975年に「ステーキの大衆化」を目指して栃木県宇都宮市で、創業しました。

それからもうすぐ50年、地域の多くの皆さまとさまざまなシーンで、ステーキ宮は、ご一緒させていただきました。

これからの50年は、これまでの感謝を込めて地域の食材を取り入れ、地域で働く場をつくり、家族との時間を大事にし地域の皆さまが集う場となる、レストランを目指します。暮らしのさまざまなシーンで、ご一緒いただける存在となるためにこれからの50年を、皆さまとともに、歩んでいきます。



2025年に迎える創業50周年に向けて、 続々とキャンペーンを展開します。 キャンペーン詳細は、こちらから→



くステーキ宮>

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。2024年5月1日現在114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いたします。

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