

【ステーキ宮×岩下の新生姜】

爽やかな岩下の新生姜をサラダやドレッシングにアレンジ！
ほかにも、カラフルな夏野菜がサラダバーに新登場！

2025年6月3日（火）より期間限定

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：田中公博）が展開するステーキ宮では、2025年6月3日（火）より「岩下の新生姜®」とコラボした商品を含めた、夏限定サラダバーを販売します。



ステーキ宮では四季を感じていただけるよう、季節限定のサラダバーを実施しています。今回はカラフルな季節野菜に加え、「岩下の新生姜®」とのコラボメニューが登場します。生姜には食欲増進や免疫力向上などの栄養素が多く含まれているので、これからの季節の悩みにぴったりです。ほかには黄色や緑、赤のカラフルな季節野菜やスパイシーな総菜、パンチのある味わいの冷製パスタ、さっぱりとしたドレッシングなど、夏を感じるラインナップをご用意。

季節の野菜はその時期においしさが増すだけでなく、季節に合わせた悩みを解決してくれる役割もあります。例えばこれから迎える夏は、水分不足や熱中症などの心配がありますが、夏に旬を迎える野菜には水分やカリウムなど体を冷やしてくれる栄養素を多く含んでいるといわれています。

さらに、ステーキ宮のサラダバーは食べ放題。ステーキが焼きあがるまでの箸休めやお食事の途中、メのデザートまで食べられるお得なセットです。今年の夏はステーキ宮で栄養補給しながら、楽しくお食事をしてみてはいかがでしょうか。

「岩下の新生姜®」 コラボ商品

サラダバーで初めてのコラボ商品。「岩下の新生姜®」はやさしい辛みと爽やかな香りが特徴なので、夏にぴったりな味わいです。今回はサラダとドレッシングにアレンジしました。ステーキ宮でしか味わえないコラボ商品をぜひお楽しみください。



●3色サラダ

大根ときゅうり、岩下の新生姜を千切りにして合わせました。シャキシャキとした食感が楽しい一品。



●岩下の新生姜フレンチドレッシング

フレンチドレッシングにみじん切りにした岩下の新生姜を合わせました。さっぱりとした味わいで、最後まで生姜の香りを感じられます。

夏サラダバー商品紹介



●2色のズッキーニとグリーンカール

ズッキーニは生の状態でもおいしく食べられます。くせが少なくシャキッとした食感が特徴。



●カラフルパプリカのマリネ

黄色や緑、赤のカラフルな色合いが夏らしく、さっぱりとした味わいが特徴。



●キャロットラペ

ラペとはフランス語ですりおろすという意味。人参の甘みと酢の相性が抜群。



●カットトマト

夏のトマトは甘み・酸味ともに濃く、みずみずしさも抜群です。



●メキシカンサラダ

ステーキといえばメキシカンサラダ。ガーリックの旨味とスパイスが香る逸品です。



●ガーリックトマトの冷製パスタ

夏にうれしい冷製パスタ。ガーリックトマトはお子様からも人気の味付けです。

夏サラダバー商品紹介



●麻婆なす春雨

ぷるぷるとした春雨に麻婆なすを合わせた、夏に食べたい旨辛な味わいが特徴。



●ポテトサラダ

店内仕込みのポテトサラダ。じゃがいもを粗くつぶして食感を残しているのがポイント。



●ベリベリベリーのパンナコッタ

パンナコッタの甘みとベリーの酸味が相性抜群。夏のデザートにぴったりです。

※なくなり次第順次終了



●メロンソーダゼリー

しっかりと食感が感じられるように作りました。メロンソーダに入れたり、ふわとろホイップをかけるのがおすすめです。

※無果汁



●抹茶わらび餅黒蜜添え

わらび餅に抹茶をたっぷりと絡めました。抹茶のほろ苦さと黒蜜の甘さがくせになる味わいです。

【概要】

実施期間 : 2025年6月3日(火)～2025年8月25日(月)

価格 : ●ランチサラダバー 590円(税込649円)

●ディナーサラダバー 590円(税込649円)

●おこさまサラダバー 340円(税込374円)

実施店舗 : ステーキ宮107店舗(カフェ&ビヤレストラン宮 羽田空港店、イオンモール 下田店を除く)

専用ページ : https://www.miya.com/campaign/detail.php?miya_campaign_no=589

※実施期間は予告なく変更になる場合がございます

※一部ランチメニューにはサラダバー付き商品がございます

【サラダバーのこだわり】



●画像はイメージです

1. フレッシュ野菜はとことん“国産”

定番サラダ、季節のサラダのフレッシュ野菜は全て国産野菜を厳選してご提供。
目で見ても楽しい彩り豊かなサラダと、ステーキ宮こだわりのお肉をご一緒にお楽しみください。

※フレッシュ野菜とは、調理・調味料など一切加えずカットのみで提供する野菜を指します。

※季節によりサラダバーの内容が異なる場合がございます。

2. 常時15種以上の豊富なアイテム

栄養たっぷりの野菜をバリエーション豊富にご用意。
自分好みの盛り付けもお楽しみいただけます。

3. 季節の素材を活かしたサラダ

サラダバーは春夏秋冬に合わせて年4回、季節のサラダが登場します。
四季折々の食材を活かしたサラダで、季節感を存分に楽しめます。

<ステーキ宮>

1975年5月24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ハンバーグを、創業の味『宮のたれ』で召し上がりいただく、ステーキ専門レストランです。

2025年5月1日現在109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。

-----【本件に関するお問い合わせ】-----

株式会社アトム ブランドPR室 増田
TEL：045-224-7394 FAX：045-224-7391