

岩下の新生姜コラボ第2弾!

ザクザク食感が楽しい、コクうまサラダが新登場

2025年9月2日（火）よりスタート

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：植田剛史）が展開するステーキ宮では、「岩下の新生姜®」とのコラボメニューを含めた、秋サラダバーを2025年9月2日（火）より販売します。



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。今回は秋が旬のきのこを使ったサラダに加え、夏に多くのお客様に好評をいただきました「岩下の新生姜®」を使ったコラボメニューが秋バージョンになって登場します。サラダバーコーナーには「岩下の新生姜®」のオリジナルキャラクター、イワシカちゃんグッズを装飾しているのので、写真を撮ってお楽しみください。ほかには市場にあまり出回らない野菜やアレンジ自在な総菜、クリーミーな味わいのパスタ、さっぱりとしたドレッシングなど豊富なラインアップをご用意しました。ステーキやハンバーグと一緒に食べたり、サラダを鉄板で温めたり、ライスにかけたりと様々な味変が楽しめます。

【岩下の新生姜®コラボ商品】

やさしい辛みと爽やかな香りが特徴の「岩下の新生姜®」をサラダとドレッシングにアレンジ。「ごぼうと岩下の新生姜サラダ」はマヨネーズのコクと岩下の新生姜の爽やかな味わいが相性抜群。「岩下の新生姜フレンチドレッシング」はみじん切りにした岩下の新生姜が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。ステーキ宮でしか味わえないコラボ商品をお楽しみください。



●ごぼうと岩下の新生姜サラダ



●岩下の新生姜フレンチドレッシング

秋サラダバー商品紹介



●カットきゅうり

水っぽくなるのを防ぐためきゅうりの種を取り除くようにカット。パリパリとした食感が楽しい野菜です。



●オニオンスライス&赤軸カイワレ

薄くスライスしたオニオンと赤軸カイワレ大根を合わせました。ステーキの鉄板で温めて食べるのがおすすめ。



●季節の菜っ葉

癖のない味わいの「灼熱サラダ菜っ葉」または、ルッコラのような苦みが特徴の「山東菜（さんとうな）」を提供します。
※画像は「山東菜（さんとうな）」



●ベジタブルキーマ

野菜とビーンズをたっぷり使い、キーマカレー風に仕上げました。ライスやポテトサラダ、スープに入れるアレンジを楽しめます。



●ポテトサラダ

じゃがいもに玉ねぎ、にんじんを具材にしたベーシックなポテトサラダ。じゃがいものゴロゴロ食感が嬉しい一品です。



●豆苗のからし和え

豆苗のシャキシャキとした食感とからしのピリッとした風味が相性抜群。お肉と一緒に食べると食感が楽しく、さっぱりと食べられます。



●舞茸と小松菜ナムル

秋が旬の舞茸を豆もやしと小松菜と合わせてナムルに仕立てました。ごま油の風味が食欲をそそります。



●ポルチーニパスタ

ポルチーニの濃厚な旨みが口いっぱいに広がる本格パスタ。隠し味にマヨネーズでコクを加えています。

秋サラダバー商品紹介



●洋梨のゼリー

角切りの洋梨が入っており、香り高く、しっとりとした食感が特徴です。



●きなこわらびもち

国産のきな粉をたっぷり絡めました。もちっと食感ときな粉の芳醇な香りが相性抜群。
※なくなり次第順次終了



●ショコラケーキ

しっとり濃厚で、後味はすっきり。ふわとろホイップをかけて食べるのがおすすめです。
※なくなり次第順次終了



●いちごわらびもち

ほのかないちごの風味が感じられる、ピンクの可愛らしいわらびもちです。
※なくなり次第順次終了

【概要】

実施期間 : 2025年9月2日(火)～2025年11月17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105店舗(宮崎大島店、イオンモール下田店、カフェ&ビヤレストラン宮羽田空港店を除く)

専用ページ : https://www.miya.com/campaign/detail.php?miya_campaign_no=611

2025年8月27日(水) 16時より確認できます

※実施期間は予告なく変更になる場合がございます

【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、安全安心なステーキとハンバーグを、創業の味『宮のたれ』で召し上がっていただく、ステーキ専門レストランです。

2025年7月1日現在108店舗。

徹底した品質管理による品質や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スーパー・サラダバー・ドリンク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、そして心をこめたおもてなしで、くつろぎのひとつときをご提供致します。

----- 【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

MAIL : konatsu.masuda@atom-boy.com TEL : 080-2299-6006