

ライスバー、スープバー、サラダバーに続いて 素材にこだわった スタイルブレッドの天然酵母パンの食べ放題が新登場！

2025年11月13日（木）よりステーキ宮 太田新井町店にて販売

コロナ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、2025年11月13日（木）より太田新井町店限定で、株式会社スタイルブレッド（本社：東京都港区、代表取締役：田中知）が製造する天然酵母パンの食べ放題メニューを販売いたします。



●画像はイメージです

近年、進化系パンの登場や冷凍パンなど“パンブーム”が見られ、店舗や外食の際に購入することはもちろん、ご自宅でもパンを作っている方も多くいらっしゃいます。このようなパンブームを受け、ステーキ宮では女性に向けた、天然酵母パンの食べ放題を実施いたします。

使用しているパンは、株式会社スタイルブレッドの高品質な冷凍パン。国産小麦と自家製天然酵母「桐生酵母」を使用し、製法にもこだわって極上のプティパンを製造されております。焼き上がったパンを急速冷凍することで、焼きたての香りと水分を閉じ込め、小麦の豊かな風味と、外はパリッと中はもちっとした食感をお楽しみいただけます。

今回、ステーキ宮でご提供するパンは、和風ベースの宮のたれと相性が良い全粒粉入りのパンやバターのコクを感じるクロワッサン、もちりとしたはちみつ豆乳パンなど、ステーキやハンバーグなどの相性を考慮し選定した10種類。

美味しさはもちろん、冷凍だから保存料不使用で安心・安全。ぜひステーキやハンバーグ、サラダバーと一緒に楽しみください。

パン食べ放題ラインアップ



●A.O.Pバタークロワッサン

フランスの高品質なバター、A.O.Pバターを使用し、伝統的な製法で作られたリッチな風味のクロワッサン。



●パン・オ・ショコラ

フランス産ビターチョコレートを生地の風味豊かな生地できし上げたデニッシュペストリー。



●リュスティック

「素朴な、田舎風の」という意味のレストラン専用ブティパン。お料理に合わせるパンの逸品です。



●はちみつ豆乳パン

はちみつと豆乳を練り込んだソフトでもっちりとしたほんのり甘い、自家製酵母ブティパンです。
※はちみつを使用しているため、1歳未満の乳児には食べさせないでください



●グラハムファイン

小麦全粒粉の豊かな香りをまるごと楽しむブティパンです。ナチュラルシュガーが入っていて、とても柔らかく、軽い口当たりです。



●枝豆フォカッチャ

北海道産の枝豆とシュレッドチーズを練り込んだフォカッチャ。もちっとした食感に、枝豆の旨みとチーズの香りでお酒が進むおつまみパンです。



●キャロットロール

国産にんじん「こいくれなし」のペーストを練り込んだ、野菜パン。柔らかい食感が特徴です。



●プティボワン

サツマイモのペーストを練り込んだ国産小麦、自家製酵母使用のナチュラルなパンです。柔らかく自然な甘さが特徴です。



●桐生酵母パン

米粉が入り柔らかく、ちょうどよいもちり感が特徴です。



●レストランバゲット

外はパリッ、中はふわっと軽い食感に仕上げました。小麦の甘さを感じられるバゲットです。

【概要】

実施期間：2025年11月13日（木）～

実施店舗：ステーキ宮 太田新井町店

内容：

●ランチ

天然酵母パンの食べ放題 500円（税込550円）

●ディナー

全てのメニューにライスバー、サラダバー、スープバー、天然酵母パンの食べ放題が付きます

メインなしでサラダバーとスープバー、天然酵母パンの食べ放題セット 1,490円（税込1,639円）をご用意

【スタイルブレッドとは】

株式会社スタイルブレッドは、群馬県桐生市の大正時代から続くベーカリーをルーツに、2006年より冷凍パンの製造・販売を開始しました。代表・田中知がアメリカで出会った「おいしいパンを冷凍するからおいしい」という考えに感銘を受けたことがきっかけです。

自家製「桐生酵母」や国産小麦を使用し、低温長時間熟成製法で焼き上げたパンは、全国約4,000のホテルやレストランに選ばれています。2018年には家庭向けブランド「Pan&(パンド)」をスタートし、2024年5月より「STYLE BREAD」として定期購入サービスを展開。毎日に上質なパンのあるライフスタイルを提案しています。

<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11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プバー・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