

冬を感じるクリーミーな総菜や スーパーでは見かけない冬野菜がサラダバーに登場！

2025年11月25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、2025年11月25日（火）よりクリーミーな総菜やスーパーでは見かけない野菜を取り入れた、冬限定のサラダバーを販売いたします。



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おります。今回はお正月のおせち料理に使用されることも多い“くわい”をクリーミーな総菜に仕立てたり、スーパーではあまり見かけない「オレンジ白菜」と「赤水菜」などをご用意。

冬が旬の野菜は、寒さに耐えるために糖分や栄養分を蓄えるため、甘みが増し栄養価も高くなるといわれています。例えばこれから迎える冬は、風邪や肌の乾燥などの心配がありますが、冬限定のサラダバーに含まれている白菜やブロッコリーはビタミンCが豊富で、免疫力を高める効果や美肌効果があるといわれています。

ステーキ宮のサラダバーは食べ放題。ステーキが焼き上がるまでの箸休めやお食事の途中、夜のデザートまで食べられます。今年の冬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。

----- 【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

冬サラダバー商品紹介



●オレンジ白菜

甘みがあるオレンジ白菜はオリーブオイルと塩胡椒でシンプルな味わいにし、アクセントにレーズンを加えました。
※国産野菜を使用



●赤水菜

軸が赤紫色の赤水菜は、シャキシャキとした食感で色々なドレッシングとの相性抜群。
※国産野菜を使用



●くわいとブロッコリーのひじきサラダ

くわいはシャキシャキとした食感でクリーミーなソースと和えて、冬らしく仕上げました。



●スウィートポテトサラダ

さつまいもの甘みを存分に感じられるデザートサラダ。



●舞茸とほうれん草のタプナードパスタ

フランス料理に使われるオリーブペーストのタプナードを使用。程よい塩味とクリームのコクが感じられます。



●豆苗と厚あげのそぼろあん

お客様の声を受け復活した総菜メニュー。ふわふわの厚揚げと豆苗の香りが、ほっとする味わいです。



●みかんゼリー

みかんのみずみずしく、さっぱりとした味わいが食後にぴったりのデザート。



●抹茶わらび餅

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。

----- 【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

【概要】

実施期間 : 2025年11月25日（火）～2026年2月23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）

※一部店舗では価格が異なります。詳しくは公式HPをご確認ください

(<https://www.miya.com/>)

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）

※実施期間は予告なく変更になる場合がございます

<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10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