



栃木県出身のタレント、井上咲楽さんが

ステーキ宮の思い出に浸る！

ステーキ宮の新TVCM「想い出って美味しいんですね」篇を

12月15日（月）より公開！

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、12月15日（月）よりタレントの井上咲楽さんを起用した新TVCM「想い出って美味しいんですね」篇の放映を開始いたします。



ステーキ宮の新TVCMに出演するのは、ステーキ宮と同じ栃木県出身で最近では俳優としても活躍されている井上咲楽さん。井上さんは学生時代から現在まで親友と“栃木に帰った時にいく場所”的ひとつとして、ステーキ宮へ足を運んでくださっていること、日頃メディアを通じて感じていた活発かつ前向きなお人柄は今後のステーキ宮が目指すことと深く共鳴するものであり、今回のオファーに至りました。鉄板に残った宮のたれにオンザライスする“通”な食べ方もマスターしており、その場に居合わせたスタッフは大盛り上がりでした。

CMでは、小さな頃に家族でステーキ宮へ行くときのワクワク感を熱く語ってくださいました。ステーキ宮を想い出すときは決まって香ばしい宮のたれの香りがして、思わず「想い出っておいしいんですねっ！」と感情が高ぶってしまう井上さんに注目です。

CM撮影後のインタビューでは、ステーキ宮のこだわりである宮のたれとお肉のカット、特注の鉄板についてお話しいただき、新商品の「チーズヴェールハンバーグ」を体験していただきました。「ハンバーグが見えない！」とチーズの量に驚いており、カットがかかった後も「美味しい！」とナイフとフォークが止まらない井上さんでした。

●ステーキ宮新TVCM 想い出って美味しいんですね 看板あり篇
<https://youtu.be/dMC-aQCsPAE>

●ステーキ宮新TVCM 想い出って美味しいんですね 看板なし篇
<https://youtu.be/m0lnwQwrq04>

ステーキ宮新TVCM 想い出って美味しいんですね 看板あり篇

「想い出って美味しいんですね」看板あり篇



《井上さんOFF》
ステーキ宮！



《井上さん》
おぼえています？
ステーキ宮行くよって聞こえたときの
ワクワク！



あの看板が見えて・・・



香ばしい匂いがして・・・



想い出って、
おいしいんですねっ！



《井上さんOFF》
忘れられない味がある



《井上さん》
くうう～



《井上さんOFF》
ステーキ宮！

ステーキ宮新TVCM 想い出って美味しいんですね 看板なし篇

「想い出って美味しいんですね」看板なし篇



《井上さんOFF》
ステーキ宮！



《井上さん》
おぼえています？
ステーキ宮行くよって聞こえたときの
ワクワク！



あの看板が見えて・・・



香ばしい匂いがして・・・



想い出って、
おいしいんですねっ！



《井上さんOFF》
忘れられない味がある



《井上さんOFF》
ステーキ宮！

井上咲楽さんインタビュー

質問1.今回のTVCMではステーキ宮の思い出を語るシーンがありましたが、井上さんのステーキ宮での思い出を教えてください。

<https://youtu.be/NYosbF1uz6Y>

井上さん：ステーキ宮といえば、栃木県民の私としては思い出がとても詰まっています。栃木県民の筋肉は、宮のステーキで作られたんじゃないかと思うぐらいには、みんなの馴染みの味で、栃木で育った私にとっては、青春を語る上でステーキ宮は欠かせない存在ですね。思い出をたくさん作ってもらった場所だなと思います。

質問2.ステーキ宮といえばの“宮のたれ”について、普段の楽しみ方を教えてください。

<https://youtu.be/JLDCZnu5XDI>

井上さん：本当に、宮のたれがとてもおいしいです。玉ねぎの酸味と甘さのバランスがとても良くて、宮のたれの質感が、お肉にしっかりと絡んでくれるんですよ。運ばれてきて、宮のたれがジューシーとかかるじゃないですか。それで、お肉と宮のたれの玉ねぎの香りがブワッと広がった時の幸福感がもうたまらなくて「はあ！ステーキ宮に来たな」って感じがするんですよ。この鉄板に残った宮のたれにご飯をトコッとするんです。これはもう、、、！これで締まります。

質問3.ステーキ宮といえばの“お肉のカットのこだわり”を聞いてどう感じたか、教えてください。

https://youtu.be/erY9H2R_HWo

井上さん：宮のステーキのカットには本当に並々ならぬこだわりを感じますね。プロの方がおいしいお肉をこの値段でどうやっておいしく、一枚一枚手切りで切ってくださいって、お肉の切り方ひとつひとつで全然味も変わってくると思うんですけども、この切っている方のこだわりと、おいしく食べてほしいっていう、思いをすごく感じますね。「カットの弟子入りさせてください」っていうぐらい本当にこだわりを感じます。

質問4.ステーキ宮といえばの“特注鉄板”について「他とは違うな！」と感じるところがあれば、教えてください。

https://youtu.be/8_eOqAtnDMA

井上さん：宮は鉄板がごついですよね。ステーキ食べてる時に、最初から本当に最後の一口まで全然冷めないんですよ。本当に最後までアツアツのお肉が食べられます。それが嬉しいですよね。宮のたれが生たれじゃないですか。この鉄板で熱が入ることで初めてあの味が完成すると聞いたんですけども。もはや調理器具じゃないですか。食器というか、もう調理器具ですよね。ここで味が完成してるんですね。調理場で作って、自分のテーブルでも実は食べながら調理されてるみたいな、そこまで計算し尽くされてるっていうのが本当に宮のこだわりのこだわりですよね。この鉄板も特注らしいですよ。ステーキ愛すごくないですか？宮のこだわりすごいですね。

質問5.新メニューの「チーズヴェールハンバーグ」を本日ご用意したので、ぜひ体験してください。

<https://youtu.be/ZjjLnxbl7I4>

井上さん：おお、すごーい！ベールだーー！チーズとお肉の組み合わせは、たまんないですからね。夢のようなセットですね。じゃあ切ります。おおー！溢れんばかりのチーズです！じゃあいただきます。おいしい！このトマトの酸味と、チーズの濃厚さのバランスがたまんないです。これ3段あるけど、バクバクいけちゃいますね。鉄板がアツアツなのでーっとチーズがとろけてます。おいしい！お肉の旨みと、チーズのコクもすごい。おいしい！

井上咲楽さんプロフィール



井上 咲楽 (いのうえ さくら)

1999年10月2日生まれ 栃木県出身

2015年第40回ホリプロタレントスカウトキャラバンにて特別賞を受賞しデビュー。

ABCテレビ「新婚さんいらっしゃい！」NHK-E「サイエンスZERO」でMCを務めるなど、バラエティを中心にマルチに活躍しており、趣味のマラソンでは自己ベスト3時間20分50秒、またトレイルランニングでも100kmを完走。発酵食品にも親しみがあり、第二弾の料理本「井上咲楽の発酵、きょう何作る？何食べる？」が好評発売中！！

井上さんが“夢のようなメニュー！”だと大絶賛した新商品 「チーズヴェールハンバーグ」



ステーキ宮では“見た目で美味しい”をテーマに、チーズを入れたポットをお客様の前で外すことで、ハンバーグがまるでチーズのヴェールに包まれたような、「チーズヴェールハンバーグ」を開発いたしました。

ハンバーグは牛100%で肉肉しい味わいに、たっぷりチーズの濃厚さや、上に乗せたトマトの酸味と甘みで、映えだけでなくステーキ屋らしい本格的なハンバーグが味わえます。ハンバーグの量はシングル、ダブル、トリプルから選ぶことができ、段数によってチーズの迫力感を楽しむことができます。

販売期間：2025年11月25日（火）～12月25日（木）

販売期間は予告なく変更になる場合がございます

●画像はトリプルです

<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12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。

-----【本件に関する取材のお問い合わせ】-----

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