



創業50周年！

今年は紅白のタンブラーと牛柄のバッグ

2026福袋を38（みや）価格の3,800円で

2025年11月25日（火）よりステーキ宮全店で予約受付開始

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25日（火）よりオリジナルグッズと宮のたれボトル引換券、クーポン券が入った福袋の予約受付を開始いたします。



【福袋内容】

- ①ステーキ宮オリジナルグッズ（3wayタンブラー、スープボトル、バッグ）
- ②創業の味「宮のたれ」ボトル引換券
- ③1,500円分クーポン券

今年は紅白をイメージした縁起の良いスープボトルとタンブラー、ステーキ宮公式キャラクター「も〜たろ〜」をイメージした牛柄のバッグを数量限定でご用意いたしました。スープボトルと3wayタンブラーは、店舗にお持ちいただくとスープとドリンクを1杯分持ち帰ることができ、勤務先やご自宅でもステーキ宮の味をお楽しみいただけます。創業当時から愛され続ける「宮のたれ」は、ステーキに合わせるのはもちろん、焼うどんやチャーハンなどさまざまな料理の味付けにもぴったりで、いつもの店舗での宮のたれとの違いをオリジナル料理でお楽しみいただけます。また、500円分クーポン券を3枚同封。

自分へのご褒美や家族、友人へのプレゼントに、店舗でもお家でも楽しめる魅力が詰まった福袋をぜひ体験してください。

①ステーキ宮オリジナルグッズ（3wayタンブラー、スープボトル、バッグ）



●オリジナル3wayステンレストンブラー ホワイト

そのまま直飲み、温かい飲み物にはフタを付けて保温効果アップを、テイクアウトのドリンクの持ち運びに便利なカップホルダーとして、3つの使い方でご利用いただけます。

タンブラーを店舗にお持ちいただくと、1年間ドリンクバーのドリンクを1杯分持ち帰ることができます（※）。

※店内飲食、店内精算のテイクアウトのお会計が、おひとり様値引き後1,000円以上に限る
※有効期限は2026年1月1日（木）～2026年12月31日（木）まで



●オリジナルスープボトル ピンク

ランチタイムに最適な、保温性のあるスープボトルです。

スープボトルを店舗にお持ちいただくと、1年間スープバーのスープを1杯分持ち帰ることができます（※）、ご自宅や勤務先でもステーキ宮の味が楽しめます。

※店内飲食、店内精算のテイクアウトのお会計が、おひとり様値引き後1,000円以上に限る
※有効期限は2026年1月1日（木）～2026年12月31日（木）まで



●オリジナル白黒トートバッグ も～たろ～のバッグ

ランチバッグにもご利用いただける小ぶりのサイズのバッグ。ステーキ宮公式キャラクター「も～たろ～」の牛柄をイメージした裏地がワンポイントで、白黒のデザインはシーンを問わずご利用いただけます。

②創業の味「宮のたれ」 ボトル引換券



創業当時から愛され続ける「宮のたれ」を自分のお好きなタイミングで使用できるよう、引換券（※）にしてお渡しします。

宮のたれは生たまねぎの風味を活かすため、非加熱製法により長時間じっくりと冷蔵熟成して作られた秘伝の「生たれ」です。原材料は生たまねぎ、おろしにんにく、醤油、酢のみ。

独自の製法で素材の味を最大限に引き出しています。成分の6割が「おろし生野菜」。保存料を使用していない宮のたれをご堪能ください。

※引換有効期限は2025年11月25日（火）～2026年5月24日（日）まで

福袋内容

③1,500円分クーポン券



おまけで1,500円以上のお会計で1回利用できる500円OFFクーポン券をプレゼント。

※利用条件は券面裏をご確認ください

【概要】

価格 : 3,800円
店頭予約期間 : 2025年11月25日（火）～2025年12月16日（火）
店頭販売・福袋引換期間 : 2025年12月17日（水）～2026年2月28日（土）
販売店舗 : ステーキ宮108店舗（宮崎大島店を除く）
販売個数 : 3,300個 なくなり次第終了

※ご予約・ご購入の際はスタッフまでお声がけください
※福袋の購入に株主優待ポイントはご利用いただけません
※カフェ&ビヤレストラン 宮 羽田空港店は販売いたしません

<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