

「いきなり！ステーキ」新ステーキ導入 極厚美味ステーキの誕生 ミドルリブステーキ・トップリブステーキ

株式会社ペッパーフードサービス（本社／東京都墨田区・代表取締役社長 CEO／一瀬邦夫）では、いきなり！ステーキにて、新ステーキ（トップリブステーキ、ミドルリブステーキ）を導入しました。従来のリブローズステーキを半割りにカットし、バラ先の方を『ミドルリブステーキ』もう一方を『トップリブステーキ』と命名しました。昨年11月、一部店舗でテスト導入した結果、予想以上の高評判となり、導入店舗を36店舗にまで拡大しました。

『いきなり！ステーキ』は、お値打ち価格の本格ステーキを、お客様のご注文のサイズに合わせて目の前でカットし、立食でお召し上がりいただく斬新なスタイルで、2013年12月5日に1号店を銀座4丁目に開店して以来、多くのお客様から支持を頂いた事で出店を加速し、2年間で全国に78店舗出店しています。

厚切りカットのステーキの美味しさをより味わって頂くため、今回、新ステーキの導入となりました。従来のリブローズステーキを半割りにカットする事で、以下の特徴が生まれます。

1. リブ芯を極厚ステーキで提供することができます。
2. 極厚だから時間をかけて焼くので熱エネルギーを吸収し、旨味を増幅します。
3. 十分な厚みが確保できるので、200gの注文でも厚切り提供が可能となります。

ヒレステーキの中心部位は『シャトーブリアン』、牛たんも柔らかでより美味な部位を『たんもと』という名称で差別化しています。同様の考え方で従来のリブローズにも新しい名称をつけました。それが、『ミドルリブ』と『トップリブ』です。

尚、このリブローズステーキの価格は為替の影響等から価格改定をしなければ苦しい状況になっておりましたが、今回の発案により、従来価格1g6円を堅持することができました。しかも、従来にも増して、商品力アップも達成できました。

販売店舗に関しては、いきなりステーキHPに記載しております。



この件に関するお問い合わせ先

〒130-0001 東京都墨田区吾妻橋 3-3-2 (株)ペッパーフードサービス

<http://www.pepper-fs.co.jp/>

TEL : 03(3829)3615 FAX : 03(3625)9250 広報担当／川野

kawano@pepper-fs.co.jp