

米国農務省認定プレミアム・アンガス・ビーフ (CAB) いきなり！ワイルドステーキが美味しくなります！ 11/17 いきなり！ステーキ全店切り替え

株式会社ペPPER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、11/17より『いきなり！ステーキ』の平日ランチ（ワイルドステーキ）で使用している牛肉（チャックアイロール）を米国農務省認定プレミアム・アンガス・ビーフ（CAB CERTIFIED ANGUS BEEF）に切り替え、品質を向上させます。価格は1,050円（税抜き）から1,200円（税抜き）に変更します。

ワイルドステーキ 300g（ライス、サラダ、スープ付き）は1,050円（税抜き）で販売しており、人気商品です。

現在使用しているお肉は、米国産チャックアイロール（肩ロース）のチョイスグレード。チャックアイロールの性質上、リブロースやサーロインと比較して、基本的に硬めの部位です。また、個体差も大きく、お客様から「硬い」という声を多く頂いていました。

この度、米国農務省認定プレミアム・アンガス・ビーフ（CAB CERTIFIED ANGUS BEEF）に切り替える事にし、同時に、筋が多く特に硬いネック側を落とした状態での店舗への納品をします。

販売価格は、1200円（税抜き）としますが、肉質が柔らかくなる事とともに、旨味も向上した商品を安定して提供する事が可能になります。

尚、今年7月、社長の一瀬が現地へ赴き、直接交渉をした結果、今回の商品をこの価格で提供する事が可能となりました。

《ワイルドステーキ》

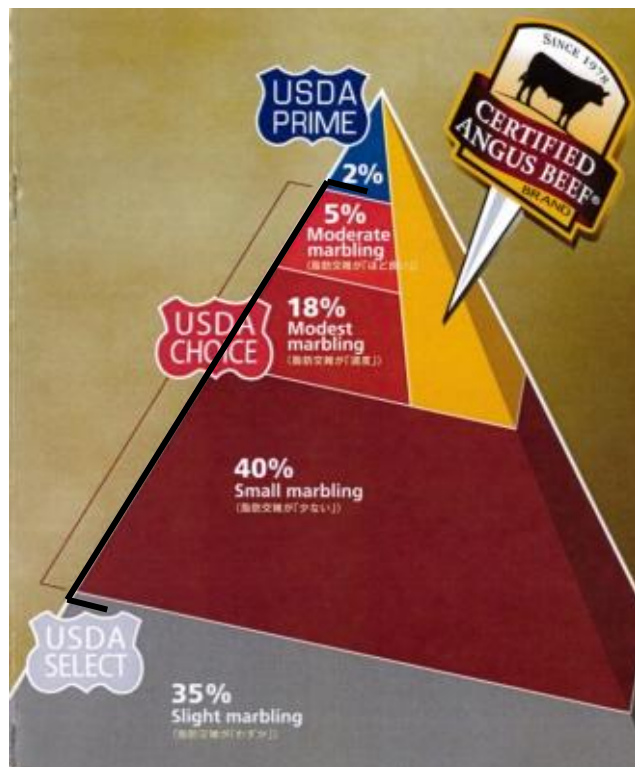
平日ランチタイム限定（11時～15時）

300g ライス、サラダ、スープ付き

価格 1,050円（税抜き）→1,200円（税抜き）

切り替え日 2014年11月17日

対象 いきなり！ステーキ全店



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PPER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