

米国農務省認定プレミアム・アンガス・ビーフ (CAB)

ワイルドステーキが美味しくなります！

ペッパーランチほか、グループ全店切り替え

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／瀬邦夫）では、グループ全店にて、ペッパーランチ等の人気メニュー「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。

ペッパーランチのワイルドステーキ 300g（ライス付き）は1,280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。

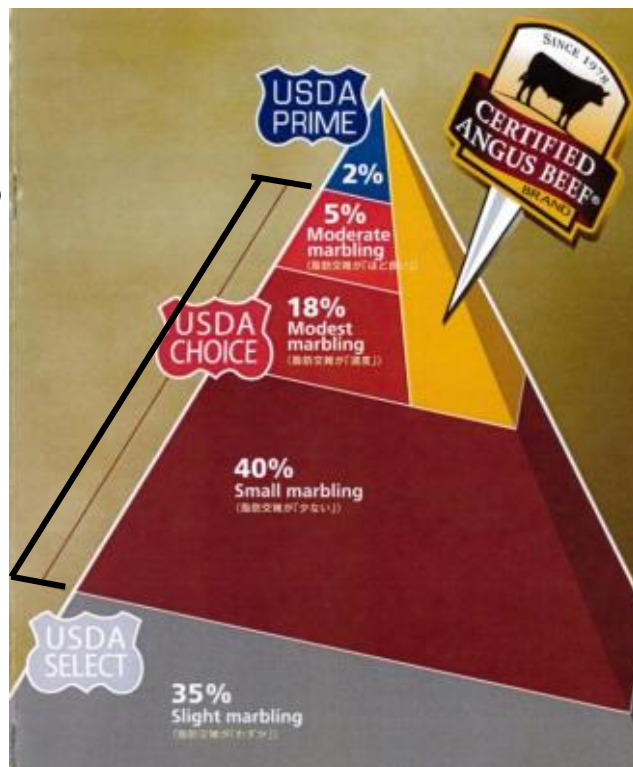
昨年11月に『いきなり！ステーキ』で米国農務省認定プレミアム・アンガス・ビーフ（CAB CERTIFIED ANGUS BEEF）に切り替えたところ、価格は上がりましたが好評であったため、この度、ペッパーランチ等全店にて、切り替える事としました。

販売価格は、ペッパーランチのワイルドステーキ 300g ライス付きで1,360円（税抜き）となります。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。今週から順次切り替え、2月中には全店切り替え完了とする予定です。

※ペッパーランチ以外の業態価格に関しては、ホームページでご確認頂けます。

《ペッパーランチ 新価格（全て税抜き）》

- ・ワイルドステーキ 300g ライス付き 1,360円
同 200g ライス付き 1,120円
- ・サービスステーキ 100g ライス付き 700円
※フードコートメニュー（150g、200g もあります）
- ・サービスステーキ 120g ライス付き 780円
※路面店メニュー（180g、240g もあります）



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