

IKINARI STEAK

いきなりステーキ

本場ニューヨークでステーキ革命に挑む
今後の展開を見据え、日本よりも低価格で
リブアイの提供開始！

この度、Kuni's Corporation（東証一部上場株式会社ペッパーフードサービス＜代表取締役社長 CEO／一瀬邦夫＞の米国現地法人）は7月12日（木）から Ikinari Steak 全8店舗で、新価格での販売を開始します。

いきなり！ステーキは米国に進出して約1年半が経過しました。その期間にマンハッタンに8店舗をオープンしましたが、アメリカと日本の食文化の違いにより、価格だけでなく、食事中的コミュニケーションを楽しむニューヨーカーにあわせて、テーブルのついたてを撤去することや、デザートメニューを導入するなど、日本仕様をアメリカ仕様に変更します。現地市場への調整を繰り返しながら辿りついたのは、新たな「ファストカジュアルステーキハウス」のコンセプトです。炭水化物の取りすぎが良くないことは一般的に知られていますが、ビジネスマンのランチ環境は多くの炭水化物接種が当たり前となっています。ニューヨーカーが大好きなステーキを夜昼によらず、毎日でも食べて頂く事ができるよう、今までのステーキハウスの常識を破る価格に挑戦します。

6月22日～25日に実施したステーキフェスティバルでこの価格で販売したところ、大好評だったため、ステーキフェスティバルと同価格へ変更します。通常、日本からニューヨークへ進出したレストランの価格は、かなり高めの設定となりますが、いきなり！ステーキはステーキの本場ニューヨークで、日本の本家いきなり！ステーキよりもリーズナブルな価格でステーキを提供します。日本のいきなり！ステーキでは多くの肉をアメリカから輸入していますが、ここニューヨークでは関税等の費用がかからず、価格メリットをより出すことができます。リブアイ1オンスあたりの価格は日本での1.8ドル（110円/1ドル）に対し、ニューヨークでは1.6ドルで販売します。まだステーキが高級品のニューヨークの食文化ですが、ニューヨークでステーキを手頃に食べられる食文化の創造を目指します。

Ikinari Steak 全店舗で、7月12日（木）からの以下の新価格で販売を開始します。

＜平日ランチメニュー（11:00～16:00）＞

サラダ・ライス・スープ付
リブアイ（10oz） \$26 → **\$19**
サーロイン（7oz） \$16 → **\$13.50**
フィレ（7oz） \$22 → **\$20**

単品

リブアイ (10oz)	\$23 → \$16
サーロイン (7oz)	\$13 → \$10.50
フィレ (7oz)	\$19 → \$17

<オーダーカットステーキ (16:00 - 23:00) >

リブアイ	\$2.30/oz → \$1.60/oz
サーロイン	\$1.80/oz → \$1.50/oz
フィレ	\$2.80/oz → \$2.40/oz

※一部価格のみ抜粋

※価格は全て税抜きとなります。

ニューヨークにステーキをより楽しんでもらう為に、ドリンクメニューのリニューアルをあわせて実施します。ドリンクはステーキ&ワインや寿司&日本酒の組み合わせではなく、「未開の領域」である日本ステーキ&日本酒を最大限に楽しむべく、日本酒のラインアップを充実させます。まだまだ多くの方がステーキと日本酒のペアを体験していないと思いますが、肉の「UMAMI」と日本酒の「UMAMI」は大変相性がよく、さらに醤油をベースにしたソースのいきなり！ステーキとの相性は、醤油の「UMAMI」もあり、もはや合わないわけがありません。ミス酒 USA2016 のジェシカ・ジョリーさんが J-Steak x Sake をコンセプトに、食前酒、食中酒、NY 限定の日本酒、キレがいいすっきりしたお酒など次のステーキの一口がまた美味しくなる 10 種類の日本酒をセレクトします。

<酒メニュー>

Rei Junmai Daiginjo	\$15/bottle (10oz)
Mio Sparkling Sake	\$15/bottle (10oz)
Nanbu Bijin Tokubetsu Junmai	\$10/glass (4oz) / \$55/bottle (24oz)
Nanbu Bijin Muto Umeshu	\$10/glass (4oz) / \$55/bottle (24oz)
Hakkaisan Tokubetsu Junmai	\$10/glass (4oz) / \$55/bottle (24oz)
Tengumai Umajun Junmai	\$10/glass (4oz) / \$55/bottle (24oz)
Amabuki Ichigo CUP	\$10/cup (6oz)
Amabuki Himawari CUP	\$10/cup (6oz)
Kinoene Yuagari Yuzu	\$10/glass (4oz) / \$55/bottle (24oz)
Tatenokawa Phoenix	\$12/glass (4oz) / \$65/bottle (24oz)

KUNI'S CORPORATION の PRESIDENT である川野秀樹が 7 月 11 日 (水) に米国進出から約 1 年半が経ち新価格導入に至った経緯と今度の展望について記者発表会を行います。記者会見後にはレセプション「STEAK & SAKE NOT WINE」を開催します。ミス酒 USA2016 のジェシカ・ジョリーさんがイベントをホストします。日本ステーキと日本酒の組み合わせを最大限にお楽しみいただきます。

■日時

2018 年 7 月 11 日 (水) 17:15 - 17:45 (川野秀樹記者発表会)

18:00 - 20:00 (レセプション STEAK & SAKE NOT WINE)

■場所

Ikinari Steak Broadway 店

243 W 54th St, New York, NY 10019 (between 8th Ave & Broadway)

<いきなり！ステーキについて>

「いきなり！ステーキ」は創業社長の一瀬邦夫が 2013 年 12 月に東京・銀座に 1 号店をオープンして以来、日本国内で 282 店舗（2018 年 7 月 4 日現在）の店舗展開をしています。グラム単位の量り売りで高品質の厚切りステーキをスピーディにお手頃価格で提供するスタイルが特徴です。親会社のペッパーフードサービスは 2017 年 8 月 15 日に東証 2 部から東証 1 部上場への移行を果たし、今後も積極的な多店舗展開を構想しており、2018 年内で合計 387 店舗を目指します。米国では、海外初店舗となる East Village 店（2017 年 2 月 23 日）をオープン。その後、Chelsea 7th Ave 店、Times Square 店、5th Ave 店、Chelsea 8th Ave 店、Park Ave 店、Broadway 店、Upper West 店を出店し 8 店舗を展開しています。

ウェブサイト：（日本） www.ikinaristeak.com

プレスリリースおよび取材申請に関するお問い合わせ
O planning 松本、岡田
Email: pr@oplanning.com 電話番号：212-532-5665