

ペッパーランチ主商品の肉質向上します。
ワイルドだけじゃない！美味しくなります
独自の熟成方式確立で、柔らかさ・味・香りが向上

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、主力商品ワイルドジューシーカットステーキ、サービスステーキの肉質を向上させるため、原材料であるチャックアイロール（米国産）の独自の熟成方式確立に成功しました（9 月末より販売開始）。従来より柔らかさ・味・香りが格段に向上する事になります。

3 年前から販売開始してペッパーランチの主力商品となっている「ワイルドジューシーカットステーキ」「サービスステーキ」。米国産チャックアイロール（肩ロース）の原木をチルド状態で店舗に納品し、店舗でカットする事によって、300g（ライス付き）で 1,000 円という価格を実現し、人気商品となっています。

チャックアイロール（赤身肉）という肉の性質上、一部のお客様（お子様、お年寄り）からは、お肉が硬いという意見も頂いていました。

この度、独自の熟成方式の確立に成功し、9 月末よりペッパーランチ全店舗にて販売開始しました。

それにより、コストは若干上昇する事になりますが、柔らかさ、味の旨み、香りが格段に向上する事になります。

また今年に入り、円安、原材料高により、米国産牛肉価格が高騰している事と合わせ、10 月より順次（直営店舗から）一部価格改定させて頂く事としました。

ワイルドジューシーカットステーキ（ライス付き）	300g	100 円アップ
同	200g	70 円アップ（路面店は従来通り）
サービスステーキ		変更無し



【ワイルドジューシーカットステーキ】



【 サービスステーキ 】

この件に関するお問い合わせ先