

2015年10月14日

報道関係者各位 いきなり！ステーキ広島中央通り店
オープニングイベントのご案内

連日大行列！広島2号店は中央通り沿い オープニングセレモニーに広島出身・竹原慎二

- ◆ レセプション試食会
10月28日(水)18:00～19:30(受付開始 17:30)
- ◆ オープニングセレモニー
10月29日(木)10:30～ゲスト:竹原慎二さん

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、10/29いきなり！ステーキ広島2号店となる広島中央通り店を開店します。今年7月に開店したイオンモール広島府中店（フードコート店）は、開店以来75日連続日商100万円超えを達成し、連日行列が続いており、いきなり！ステーキ64店舗の中で最も高売上店舗です。広島中央通り店は、いきなり！ステーキの基本スタイルである立ち食い店舗となります。

29日の開店には、オープニングセレモニーを開催します。広島出身の元プロボクサー世界チャンピオンの竹原慎二さんをゲストにお迎えします。

また開店に先立ち、前日の28日には、お披露目も兼ねたレセプション試食会を開催します。

つきましてはご多忙の折とは存じますが、万障お繰り合わせの上、ご取材頂きますようお願い申し上げます。なお、大変お手数ではございますが、ご出席の際は別紙申込書、またはメールかファックスにて、10月27日（火）までにお申し込みくださいますようお願いいたします。

《オープニングセレモニー概要》

【日時】 2015年10月29日（木）
【場所】 いきなり！ステーキ広島中央通り店
〒730-0029 広島市中区三川町 2-1
TEL 082-569-8003

【概要】 10時00分 受付開始
10時15分 店内にて関係者朝礼セレモニー
10時30分 店前にて記念写真撮影
10時40分 店前にてテープカットセレモニー
創業者一瀬邦夫、竹原慎二氏他
10時55分 創業者一瀬邦夫による開店コール
11時00分 開店（早まる場合がございます）

《レセプション試食会概要》

- 【日時】 2015年10月28日（水）
18:00～19:30（受付開始 17:30 最終受付 19:00）
- 【対象】 取引業者様、報道関係者様、関係者
- 【概要】 リブローズステーキ 300g（1g6円）をお一人様1枚ご提供させていただきます。
実際の営業同様に、カット場（お客様の目の前）でお肉をカットして焼き、
商品を提供させていただきます。

※個別取材に関しましては、イベント前々日までにご相談させていただきます。

《いきなり！ステーキについて》

<http://ikinaristeak.com/>

“立ち食いだから、厚切り本格ステーキがこの価格”

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頂く斬新なスタイルで、2013年12月に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、翌年2014年には首都圏を中心に30店舗となりました。今年2015年は地方都市展開も開始し、大阪4店舗、仙台1店舗、沖縄1店、広島1店舗等々、現在64店舗です。

特に今年7月に開店したイオンモール広島府中店（フードコート）は、開店以来75日間、日商売上100万円以上。これは高売上高のいきなり！ステーキにあっても記録となるほどの大盛況となっています。

《いきなり！ステーキのコンセプト・特徴》

いきなり！ステーキは、系列店「ステーキくに」で人気のオーダーカットステーキ（ワゴンサービス）を「半額で提供したい」という創業社長・一瀬の熱い思いから、立ち食いにし、メニューを徹底的に絞り込んで誕生しました。

また、「ステーキは、厚切りで、前菜無しで、いきなり！食べるのが一番美味しいんだ」という思いを店名の『いきなり！ステーキ』に込めています。

- i) まず、キッチン前面に設置しているカット場でお肉の種類をお選び頂きます。
- ii) ご指定の肉の塊をご覧頂き、ご希望の量をカットマンがカットします。
※厚切りをおススメさせて頂いておりますので、
リブローズは300g以上、サーロイン、ヒレは200g以上とさせて頂いております。
- iii) 焼き方をお伺いし、お席でお待ち頂きます。
※おススメはレア
- iv) カット場隣の焼き場で、そのお肉を焼きあげます。
- v) 焼きあがったステーキを熱々の鉄板に載せて提供します。
- vi) 特性ステーキソースをあっけて、お召し上がり頂きます。
- vii) 甘口のいきなりソース、ガーリックペースト、ワサビ、醤油、タバスコ等、味のバリエーションをお楽しみ頂けます。

《メニュー》 税抜き価格

- ・リブローズステーキ（米国産） 1g6円
- ・アングスCABサーロインステーキ（米国産） 1g7円
- ・ヒレステーキ（豪州産） 1g9円
- ・本格熟成国産牛サーロインステーキ 1g10円

※サイドメニューは、サラダ、ライス、ガーリックライスのみ

News Release

ニュースリリース

PFS 株式会社 ペッパーフードサービス

《ランチメニュー》 税抜き価格 平日限定

- ・CABワイルドステーキ 300g (ライス、サラダ、スープ付き) 1,200円
- ・ワイルドハンバーグ 300g (ライス、サラダ、スープ付き) 1,000円
- ・乱切りカットステーキ 200g、300g 1,000円、1,500円 ・・数量限定

※ランチタイムは定量カットにて、リブローズ、サーロイン、ヒレも提供します。

《いきなり！ステーキ 広島中央通り店》

住所 〒730-0029 広島市中区三川町 2-1

TEL 082-569-8003

営業時間 11時～翌1時

開店 2015年10月29日



《運営会社》

株式会社よしみつ

広島市中区堀川町 3-20

代表取締役 酒井芳行

TEL 082-249-0030 (担当 店長・斉藤)

《いきなり！ステーキ本部》

株式会社ペッパーフードサービス

東京都墨田区吾妻橋 3-3-2

代表取締役 一瀬邦夫

TEL 03-3829-3615 (担当 川野・原)

《いきなり！ステーキ イオンモール広島府中店》

〒735-858 広島県安芸郡府中町大須 2-1-1

イオンモール広島府中 1F「ROJI DINING」内

082-546-9029

7月9日開店以来、連日大行列



《竹原慎二氏》

広島県安芸郡府中町出身。元プロボクサー世界チャンピオン

'89年プロデビューし、2年後日本ミドル級王座を獲得。4度防衛。

'93年、OPBFミドル級王座を獲得。OPBFの王座6度防衛。

'95年12月に、WBA世界ミドル級チャンピオンの

ホルヘ・カストロ(アルゼンチン)に挑戦。

日本人初の世界ミドル級王座獲得。

翌年6月、ウィリアム・ジョッピー(米国)に9回TKOで、

初の敗戦で引退。

日本人では絶対不可能といわれていた世界ミドル級制覇を成し遂げた。

現在は、(株)カンピオーネ代表取締役社長、

竹原慎二&畑山隆則のボクサ・フィットネス・ジム会長



広島中央通り店開店イベント取材申込み FAX:03-3625-9250

9月10日(木)までに

以下をご記入のうえ、FAXにてご返信いただきますようお願いいたします。

※メールでのお申し込みは、kawano@pepper-fs.co.jp まで下記項目をご連絡ください。

28日レセプション ご参加(はい/いいえ)
29日オープニング ご参加(はい/いいえ)

貴社名： _____

ご担当媒体名： _____

ご芳名・ご出席人数： _____ 様（ 名様）

TEL： _____

E-mail： _____ @ _____

撮影あり（スチール／ムービー）

撮影なし

↓ご要望や質問等あればご記入ください

(株)ペPPERフードサービス 広報担当 川野・原

TEL.03-3829-3654 FAX.03-3625-925 kawano@pepper-fs.co.jp

FAX:03-3625-9250