

IKINARI STEAK

いきなりステーキ

ステーキを C.A.B. (Certified Angus Beef) へ アップグレード 新メニューとして American Wagyu の提供も開始！

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／瀬邦夫＞の米国現地法人）は9月24日（月）からいきなり！ステーキニューヨーク全9店舗で、使用するステーキを C.A.B. (Certified Angus Beef) へアップグレードします。

C.A.B.とはアンガス牛の中でも高級品質のものだけが認定される優良ビーフブランドとなります。ステーキの品質がさらにパワーアップするジューシーで柔らかいステーキを今まで通り、オーダーカットで厚切りでお召し上がりいただけます。9月24日から全店で新導入する C.A.B. (Certified Angus Beef) へのアップグレードを記念して、「チャック・テンダー・C.A.B.・ステーキ」を対象にセールを実施します。

日時： 2018年9月24日（月）～9月26日（水）の3日間

セール内容： Chuck Tender C.A.B. Steak（9月23日までは Wild Steak の名称で販売）を対象にランチ・ディナーで割引を実施

7oz: \$12→\$9（ランチのみ）

10oz: \$14→\$10

14oz: \$18→\$14

※価格は全て税抜きとなります。

実施店舗：いきなり！ステーキニューヨーク全9店舗

営業時間：月曜日-日曜日 11:00 - 23:00（ラストオーダー 22:30）（ランチ：平日 11:00 -16:00）

ウェブサイト：（米国） www.ikinaristeakusa.com

9月24日（月）からニューヨーカーに日本のステーキハウスをより楽しんでもらう為に、いきなり！ステーキニューヨーク全9店舗で、以下の価格で American Wagyu の販売を開始します。多くのニューヨーカーから要望をいただき導入が決定しました。

サーロイン (7oz~) \$6.00/oz
乱切り \$22.50 (5oz) \$31.50 (7oz) \$45.00 (10oz)

※価格は全て税抜きとなります。

また、ランチ時間 (平日 11:00 -16:00) もディナー時間と同様に、定量カットからオーダーカットへステーキの注文方法を変更します (5th Ave 店を除く)。C.A.B. へアップグレードしたステーキをランチ時間も厚切りでお腹一杯食べていただけます。10月1日 (月) からは以下の価格で前菜の提供を開始します (Lexington Ave 店を除く)。日本のステーキハウスをより楽しんでもらう為、9月上旬から3店舗で前菜の先行導入を開始しておりましたが、好評につき8店舗で新メニューに追加します。

<前菜メニュー>

IKINARI Edamame \$4
Pork Dumplings in Miso Soup \$8
Takoyaki \$5

※価格は全て税抜きとなります。

<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320店舗 (2018年9月20日現在) を店舗展開しています。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、Lexington Ave店を出店し、現在米国で9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