

—News Release—

2017年7月6日

カタマリ肉ステーキ&サラダバー「にくスタ」南砂店 7月7日(金)オープン オープン記念メニュー、骨付きリブローズ「トマホークステーキ」販売！

ワタミ株式会社(東京都大田区・代表取締役社長 清水邦晃)は、カタマリ肉ステーキ&サラダバー「にくスタ」(以下、「にくスタ」)南砂店を、東京都江東区南砂に7月7日(金)オープンします。2016年10月にオープンした「にくスタ」南蒲田店に続き、「にくスタ」南砂店が2号店目となります。2号店のオープンを記念して、家族で取り分けて楽しめるメニューの骨付きのリブローズステーキ「トマホークステーキ※1」を限定販売※2することになりました。

※1 骨付き肉の形が斧(トマホーク)を連想させることから「トマホークステーキ」と呼ばれています

※2 入荷状況によって販売数が変化します

◆800~1200gのボリューム、家族で骨付き肉を取り分けて楽しめる！

「にくスタ」は店内で塊肉から切り出したビーフのステーキを提供する専門店です。2号店のオープンを記念して、「にくスタ」南砂店と南蒲田店の2店舗で、家族や友人などのグループで取り分けて楽しめるメニューとして、骨付きリブローズステーキ「トマホークステーキ」を販売します。リブローズは牛の背中にあたる部位で、肩ロースとサーロインの中間に位置することから赤身と脂身のバランスがよく、1枚当たりの重量も800~1200gと大きいことが特徴です。通常、ステーキ専門店では提供するステーキは1枚当たり180~200gといった大きさにカットして



180gの「ランプステーキ」(後方)と比べると、「トマホークステーキ」は約6倍の大きさ！

提供されることが多く、「トマホークステーキ」はその4~6倍といった大きさになります。

「トマホークステーキ」は「にくスタ」の中心顧客層である家族が大ぶりの塊肉を取り分けながら楽しんで食べられるといった、ステーキ専門店ならではの食事体験を提案します。

■「トマホークステーキ」の販売概要

【メニュー】「トマホークステーキ」

【販売価格】1gあたり5.5円(税抜、以下同)

(1枚当たりの大きさは800~1200g程度の大きさにカットしたものを販売します)

※例)800gの場合には4,400円

※限定販売(入荷状況によって販売数が変化します)

【販売店舗】「にくスタ」南蒲田店・「にくスタ」南砂店



厚切りを炭火で焼きあげます

■「にくスタ」南砂店の概要

【店名】カタマリ肉ステーキ&サラダバー「にくスタ」南砂店

【住所】東京都江東区南砂 6-7-15 トピレックプラザ西館 2F

【TEL】03-5677-5036

【客単価】1,700 円

【席数】155 席

【営業時間】11:00~23:00(金土日曜及び祝日・祝休日の前日は 23:30 まで)



■カタマリ肉ステーキ&サラダバー「にくスタ」とは

カタマリ肉ステーキ&サラダバー「にくスタ」はステーキとハンバーグを柱として、ワタミファームで収穫された有機野菜などを使用したサラダ&デリカバーを提供する、ランチ&ディナー型レストランとして開発しました。大人も楽しめるアルコールのドリンクバーも用意しました。

