

報道関係各位

2017年11月21日

株式会社すかいらーく

モモの上部、あまり動かさない部位だから柔らかい ついに、ガストに希少部位「イチボ」が登場

株式会社すかいらーく(本社・東京都武蔵野市、代表取締役社長兼 CEO・谷 真、東証一部・証券コード 3197)が展開する、全都道府県に店舗を構えるファミリーレストラン「ガスト」では、2017年11月22日(水)より、「牛赤身イチボステーキ」フェアを開催します。



専用コンロを使用して自分で焼くスタイルが人気のガスト新ステーキメニューに、年末年始を飾るフェアとして希少部位「イチボ」が登場します。

“イチボ”は、モモの上部にあたる部位で、あまり動かさないことから肉質が柔らかくジューシーなことが特徴で、お子様からシニアの方までお楽しみいただける赤身肉です。1頭(約500kg)の牛から1%以下しか取れない希少な部位「イチボ」をステーキでお楽しみいただけるフェアです。

さらに、TVCMを開始する12月9日(土)から12月24日(日)までの16日間は、お客様への感謝の意を込めて、イチボの熟成赤身ステーキを期間限定クリスマス価格の999円(税抜)でご提供いたします。

【イチボの美味しさ3つのポイント】

1. **肉質** 動かさないモモの上部にあたる部位なので、肉質が柔らかく&ジューシー！
2. **ヘルシー** 赤身なので、同じ分量のバラ肉より100kcalも低くとてもヘルシー！
3. **希少** 1頭(約500kg)の牛から1%以下しか取れない超がつくほど希少な部位！

【フェア概要】

■対象期間 ※モーニング時間帯(～10:30am)を除く

2017年11月22日(水)～2018年1月10日(水)

■対象メニュー ※価格はすべて税抜

1. イチボの熟成赤身ステーキ 1,199円【12/9～24に限り 999円にて販売】
2. イチボの熟成赤身ステーキとミックスフライ和膳 1,199円
3. アボカドとイチボのカットステーキ丼 1,099円
4. イチボのカットステーキ&有頭海老フライ 999円
5. イチボのカットステーキ&カキフライ 999円

1.



2.



3.



4.



5.



■販売店舗

ガスト全店 ※その他、一部店舗により販売有無、価格が異なる場合があります。

【企業情報】

商号 : 株式会社すかいらーく (SKYLARK CO., LTD)
設立 : 1962年4月4日
代表者 : 代表取締役社長兼 CEO 谷 真
事業内容 : フードサービス事業全般、その他周辺事業
上場市場 : 東京証券取引所第一部(証券コード 3197)
グループ店舗数 : 国内グループ 3,082店 海外を含む 3,133店 (2017年10月31日現在)

【すかいらーくグループ ガスト】

店舗数 : 1,365店舗 (2017年10月31日現在)
URL : <http://www.skylark.co.jp/gusto/>

本リリースは、ステークホルダーの皆様へ当社の商品・サービス等の情報提供を目的としたものであり、当社株式への投資勧誘をするものではありません。投資に関する決定については、皆様ご自身のご判断により行われるようお願いいたします。当社は、サービスの提供を予告なく、中止・変更することがあります。