

2021年3月18日

アイワ・プレミアムビーフ使用「チャックアイステーキ」300gが1,650円！！

厳選された高品質なブラックアンガス種、ステーキ屋松に現る！
全米 NO.1 コーン産地で育った牛肉の甘味をご堪能ください。

～3月18日(木)午前11時より開始～

このたび松屋フーズ（本社：東京都武蔵野市、代表取締役社長：瓦葺一利）では、ステーキ専門店『ステーキ屋松』におきまして、2021年3月18日（木）午前11時より「鉄皿チャックアイステーキ」を発売いたします。

最高級
ブラックアンガス
アイワ・プレミアムビーフ使用

鉄皿 CHUCK EYE STEAK
チャックアイステーキ

3/18(木)
11:00
販売開始!

300g 1650 YEN (税込)
150g 1250 YEN (税込)

赤みがありつつ、ほどよい脂身があり、
アメリカンビーフらしい
濃厚な味わいが魅力のステーキです。

■1頭1頭大切に育てられた選りすぐりの牛肉。適度な霜降り具合が後を引く！

今回発売する「鉄皿チャックアイステーキ」は、小規模農家で丹精込めて育て上げた極上の牛肉「アイワ・プレミアムビーフ」を使用。栄養価の高いコーンをたっぷり与えられた牛肉は、甘くてコクのある「香味」豊かな味わいです。きめ細かい肉質に加え、風味がよく程よい食感と濃厚な味が特徴の牛肩ロース（チャックアイ）には、健康な身体を保つために欠かせない栄養素もしっかり含まれていると言われています。

柚子胡椒であっさりとし、“オニオンソース+おろしにんにく”で旨味をふくらませて。松屋フーズがステーキのため“だけ”に作ったソースもお席にご用意しておりますので、ご自身のお好みの味付けでお肉をご堪能ください。

また、ステーキ屋松では「特製ステーキ丼弁当」「ビーフハンバーグステーキ弁当」等々テイクアウトニュー（※）もご用意しております。いつもの食事にステーキを。この機会に「ステーキ屋松」へお越しください。

※店舗によりメニューが異なりますので下記サイトをご確認ください。

【ステーキ屋松公式サイト】https://www.matsuyafoods.co.jp/shop/steak_matsu/

【ステーキ屋松公式 Twitter アカウント @steak_matsu】

Twitter⇒店に来るだけでは分からない。ステーキ屋松の魅力とお得な情報をお届け。

■商品情報



鉄皿チャックアイステーキ

(300g) **1,650円** (税込)

(150g) **1,250円** (税込)

<u>主なメニュー</u>	<u>鉄皿チャックアイステーキ</u>	<u>(300g) 1,650円</u>	<u>(150g) 1,250円</u>
---------------	---------------------	----------------------	----------------------

※サラダ・スープ・ライス付
※お持ち帰りいただけません。
※全て税込み価格です。

<u>開始日</u>	<u>2021年3月18日(木)午前11時～</u>
------------	----------------------------

<u>対象店舗</u>	<u>ステーキ屋松三鷹店、ステーキ屋松吉祥寺店、ステーキ屋松下北沢店</u>
-------------	--

■お待たせすることなくスムーズに商品が買える「松弁ネット」

テイクアウトの際は、松屋のお弁当 WEB 予約サイト「松弁ネット」からご注文いただくと、ご来店時の商品受け渡しがスムーズになり、店舗での待ち時間が短縮されます。また、10%ポイント還元で券売機でお買い求めいただくよりもお得となっております。ぜひご活用・ご登録いただきお買い求めください。

【詳しくはこちら】 <https://bento.matsuyafoods.co.jp/matsuben-net/search>

<報道関係者からのお問い合わせ先>

株式会社松屋フーズホールディングス 総務・広報グループ

TEL 0422-38-1129/FAX 0422-38-1154