

高たんぱく、低脂質、低カロリーのヘルシー肉を定番メニューに！ コロナ禍で健康志向が高まる 筋トレ民 や ダイエッター をサポート ステーキハウス『ステーキロッヂ』2/19(金)より 鶏むね・ラム・カンガルー・蝦夷鹿肉メニューを発売

「スパゲッティのパンチ」などを手掛ける株式会社B級グルメ研究所（本社：東京都武蔵野市、代表取締役社長：坂本 憲史）が運営するステーキハウス『ステーキロッヂ』では、2月19日（金）より、新メニュー「ログチキンステーキ」「カットラムステーキ」「カンガルーステーキ」「蝦夷鹿ステーキ」をグランドメニューとして発売します。コロナ禍で意識が高まる健康志向の方向けに高たんぱく・低脂質・低カロリーの機能性肉「Functional Meat」として提案いたします。



ステーキ ロッヂ STEAK HOUSE



『ステーキロッヂ』は、2018年9月、渋谷・道玄坂に、2020年5月には池袋に2号店をオープンしました。都会の真ん中で、いつでも美味しいお肉をリーズナブルに味わえる本格ステーキハウスとして男女問わず幅広い世代の方から支持されております。

この度、昨今のヘルシー志向や、コロナ禍での健康意識の高まりを受けて、これまで牛ステーキのみの取り扱いだったメニューを刷新。高たんぱく・低脂質・低カロリーの栄養価と機能性が高いヘルシー肉を機能性肉「Functional Meat」として訴求。「ログチキンステーキ」「カットラムステーキ」「カンガルーステーキ」「蝦夷鹿ステーキ」の新メニュー4種を2月19日（金）より発売いたします。

さらに、ライスは白米から食物繊維豊富な大麦が入った「バーリーライス」とストレスを低減されると言われるGABAを多く含む「発芽玄米」に変更いたします。

鶏むね肉やラム肉をはじめとする赤身肉が持つ良質なたんぱく質と必須アミノ酸は、筋肉や皮膚、髪健康維持のほか、疲労回復など様々な効果が期待できるといわれています。これらの肉は、脂肪をつきにくしたり、脂肪燃焼効果を高めたりと、ダイエットやアスリートにも注目されている食材です。『ステーキロッヂ』の機能性肉は、こだわりの調理法や、素材の旨味を活かすソースと一緒に召し上がりいただくことで、美味しく栄養が摂れます。肉＝ジャンクなイメージを払拭し、食べて健康になることを目指す一歩先いく肉グルメを提供いたします。

今後も『ステーキロッヂ』では、ストレスを感じやすいウィズコロナ時代にほっと一息つける“ココロとカラダのチャージスポット”として、温かな空間と美味しく身体にステーキを提供してまいります。

商品概要



ログチキンステーキ

200g/980円 400g/1,580円 600g/2,180円

低温調理でしっとりさを増した鶏肉はどんなソースともマッチ。鶏肉のたんぱく質に含まれる栄養素「イミダゾールペプチド」には、優れた疲労回復効果と、抗酸化作用があるといわれます。身体だけでなく精神的な疲労や認知症予防にも期待できます。照り焼きレモンソース、おろしポン酢ソース、クリームガーリックソースから1種類選べます。

11時～15時まではランチ・スープ付。



カットラムステーキ

150g/1,000円 200g/1,330円

250g/1,660円 300g/1,990円

ラム特有の甘い香りと、ジューシーな肉汁が楽しめます。脂肪をエネルギーに変えるアミノ酸由来の成分「カルニチン」が豊富でダイエット中の方に特におすすめです。北海道でも有名なソラチソースでジンギスカン風どうぞ。

11時～15時まではランチ・スープ付。



カンガルーステーキ

200g/1,500円 300g/2,250円

赤身（もも肉）の味が濃厚でクセが少なく柔らかいのが特長。高たんぱく、超低脂肪・低コレステロールは、生活習慣病の改善が期待されている次世代肉です。脂肪がつきにくく、体内の蓄積された脂肪を燃えやすくする働きも注目されています。どんなソースとも相性がよいので途中で本わさびなど卓上の調味料で味変するのもおすすめです。



蝦夷鹿ステーキ

200g/3,100円 300g/4,620円

高級食材としても知られる北海道産蝦夷鹿のもも肉のステーキ。さっぱりとした口あたりと旨みのある肉汁で美味しく頂けます。鉄分豊富で、ダイエットや記憶力向上の効果も期待できます。特製の旨味シカソースどうぞ。

どのメニューもプラス320円でライス・スープの「山小屋セットA」、プラス580円でライス・スープ・サラダ・黒烏龍茶の「山小屋セットB」を付けられます。

※表示価格は全て税抜価格です。

『ステーキロッヂ』とは

山小屋風の店内から外を見渡せば、街を行きかう人々はまるでせわしく険しい山に登っているよう。そんな風景を目の前に、クオリティにこだわった厚切りレアステーキと、温かみのある空間で疲れをいやし、日々の元気をチャージしてもらいたいと誕生したのが『ステーキロッヂ』です。世界中から厳選した肉を、1度も冷凍せずに低温管理。肉本来の旨味を大切に、厚みや焼き加減にもこだわって調理しています。素材の美味しさを堪能できる岩塩やコショウのほか、自家製オリジナルソースでお楽しみいただけます。“旨さのいただき”を目指して、日々研究を重ねています。

<https://bken.co.jp/lodge/>

ステーキロッヂ 渋谷店

住所 : 東京都渋谷区道玄坂2丁目10-13 成瀬ビル 1F

TEL : 03-6416-4125

営業時間 : 11:00~7:00 (L.O.6:30)

ステーキロッヂ 池袋店

住所 : 東京都豊島区南池袋1-18-22 クボタビル1F

TEL : 03-6709-0337

営業時間 : 11:00~23:00 (L.O.22:00)

日・祝 11:00~22:00 (L.O.21:00)

※緊急事態宣言中は20時までの時短営業です。



会社概要

【社 名】株式会社B級グルメ研究所

【住 所】東京都武蔵野市吉祥寺本町2-5-10 いちご吉祥寺ビル7F

【設 立】2012年7月2日

【代 表】代表取締役社長 坂本 憲史

【資 本 金】500万円

【事業内容】飲食店経営・教育支援・人材育成 など

【U R L】<https://bken.co.jp/>

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社B級グルメ研究所 広報担当 大城、佐々木
TEL:03-6849-2812 mailto: info@pr-office.jp