

美味しく食べて罪悪感フリー！高タンパク低脂質のヘルシー肉 ステーキハウス「ステーキロッヂ」に生ラム新メニュー登場 「ヘルシーロッヂステーキ」11月1日（月）発売

「スパゲッティーのパンチョ」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、2021年11月1日（月）より、生ラムを使った新メニュー「ヘルシーロッヂステーキ」の販売を開始します。

プレーンタイプとレッドタイプがあり、唐辛子を載せたレッドタイプは、ラム肉に含まれるL-カルニチンと唐辛子の辛み成分であるカプサイシンの相乗効果により、さらなる脂肪燃焼が期待できます。



■ヘルシーなラム肉がオーダー率10%の人気商品に

コロナ禍でのヘルシー志向の高まりを受け、高タンパク・低脂質のラム肉がますます人気です。ラム肉に豊富に含まれるL-カルニチンは脂肪燃焼をサポートし、基礎代謝もアップするとされ、ダイエッターの注目を集めています。

『ステーキロッヂ』では、今年2月に牛ステーキのみの取り扱いだったメニューを刷新し、ラムやカンガルーといったヘルシー肉をメニューに取り入れたところ、ラムのオーダー数は右肩上がりに伸びています。当初3%未満だったオーダー率が、半年後の9月には10%に増加、今では10人に1人が頼む人気メニューとなりました。その好状況を受け、従来のラムステーキをより美味しくリニューアルし、看板メニューの1つとして新たに加えることとなりました。

■美味しさにこだわった「生ラム」ステーキ

看板メニューに掲げるにあたり、圧倒的な美味しさを追求した結果、生ラムを使用することとなりました。流通過程で1度も冷凍しない生ラムは、肉組織が破壊されず、臭みもなく肉本来の味を楽しめます。産地オーストラリアからチルドで輸送する間に熟成されて旨み成分が増し、肉質はやわらかくなります。

「ヘルシーロッヂステーキ」は、脂質が少なく、肉の食感と旨みが自家製ソースとよく合う肩ロースを使用。食べやすい厚さにカットし、肉の旨みを逃さないように強火で両面をさっと焼き上げます。ジンギスカンは肉を焼く際の煙で匂いが衣服などにつくイメージがありますが、当店では厨房で美味しく焼き上げてから提供するので、匂いがつきません。

■生姜ベースの自家製ソースでたっぷり野菜とともに

たっぷり200gの野菜を熱々の鉄板に乗せ、その上にラム肉を覆いかぶせるように盛り付けたジンギスカンスタイルでご提供。肉の旨みが絡んだたっぷりの野菜とともに食べれば、ビタミンや食物繊維が摂れ、満腹感も得られます。

肉につけて召し上がっていただくのは、身体を温め血行をよくする生姜をベースに使った自家製ソース。にんにくや淡路島の玉ねぎも使用した後味さっぱりな甘辛だれです。

■“L-カルニチン×カプサイシン”の最強メニューも登場

「ヘルシーロッチステーキ」はプレーンタイプの他に、唐辛子をトッピングしたレッドタイプもラインナップ。唐辛子には代謝を高める働きをもつカプサイシンが含まれており、ラム肉の脂肪燃焼効果をブーストする役割が期待できます。身体がポカポカと温まり、寒くなるこれからの季節にもぴったりです。辛さは見た目ほどは強くなく、辛いものが苦手な方でも美味しくお召し上がりいただけます。ダイエットのみならず、ボディメイク中の方や健康に気遣う全ての方におすすめしたいメニューです。

今後も『ステーキロッチ』では、美味しくエネルギーチャージできるこだわりのステーキと、ほっと一息つける温かな空間を提供してまいります。

商品概要



ヘルシーロッチステーキ
プレーンタイプ

150g 1,639円 (税込)
200g 2,178円 (税込)
250g 2,717円 (税込)



ヘルシーロッチステーキ
レッドタイプ

150g 1,749円 (税込)
200g 2,288円 (税込)
250g 2,827円 (税込)

* ランチタイム (11:00~15:00) はライス・スープが無料で付きます。

『ステーキロッチ』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を登っているよう。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『ステーキロッチ』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。

『ステーキロッチ』は、2018年、渋谷・道玄坂に誕生。2020年池袋に2号店、2021年10月には千葉県市川に3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。<https://bken.co.jp/lodge/>



店舗概要

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～翌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～翌6:00 (L.O.5:30)

ステーキロッヂ 市川店

住所 : 千葉県市川市市川1-1-1 02区画 シャポー市川A

TEL : 047-316-0029

営業時間 : 平日 11:00～22:30 (L.O.22:00)

日・祝 11:00～22:00 (L.O.21:30)

※営業時間は情勢により変更となる場合がございます。

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 佐々木

TEL:03-6849-2812 mail : info@pr-office.jp