



宅配・テイクアウト専門店限定 どこまでも美味 US産ブラックアンガス牛メニュー

～環境に配慮したお持ち帰り用容器「DINER」にてご提供～

2021年11月16日(火)販売開始

デニーズ(株式会社セブン&アイ・フードシステムズ 東京都千代田区)は、2021年11月16日(火)より、宅配・テイクアウト専門店限定にてUS産ブラックアンガス牛を使用したメニューの販売を開始します。

ブラックアンガス牛は、肉の旨味をしっかりと感じられる濃厚な味わいで、肉質としては、とても柔らかく脂までも美味しく食べられます。

宅配やテイクアウトメニューでは、様々なシチュエーションから、すぐにお召し上がりいただけないことも想定し、いかに美味しい商品を届けられるかを常に考えています。出来立てはもちろん、時間がたっても美味しくお召し上がりいただけるものとして今回、ブラックアンガス牛にたどり着きました。ブラックアンガス牛を使用したメニューを4商品ご用意して皆様のご利用をお待ちしています。

また、今回、ブラックアンガス牛の商品に関しては、環境に配慮した容器「DINER」を使用し、ご提供します。

【ブラックアンガス牛のステーキ～選べるソース】 宅配価格:税込1,200円 テイクアウト価格:税込1,168円



アンガス牛の大きな一枚肉を使用した贅沢な商品です。お箸で食べられるように薄切りのステーキを使用しています。おろしソース、にんにく醤油ソース、黒にんにく黒たまねぎのソースからお好きなソースをお選びいただけます。

【ブラックアンガス牛のステーキ重】

宅配価格:税込1,200円

テイクアウト価格:税込1,183円



お箸で食べられるように薄切りのステーキを使用しています。黒にんにく黒たまねぎのソースをかけてお召し上がりください。

【ブラックアンガス牛のステーキ重と牛丼】

宅配価格:税込1,300円

テイクアウト価格:税込1,284円



アンガス牛の大きな一枚肉のステーキ重とこいくち醤油、味噌、赤ワイン等を加えてお店でじっくり煮込んだ牛丼の組み合わせです。

【ブラックアンガス牛のステーキ重と牛丼&つくね】

宅配価格:税込1,400円

テイクアウト価格:税込1,383円



アンガス牛の大きな一枚肉のステーキ重とお店でじっくり煮込んだ牛丼、そして、名古屋コーチン入りの鶏つくねまで。1品で3種類のお肉が楽しめる商品です。

昨今、デニーズでも宅配やテイクアウトを選ばれるお客様が増えています。その中で、課題となるのは、使用量が増えるお持ち帰り用容器のプラスチック問題です。この課題を少しでも解決すべく、環境に配慮した容器がないか、模索していたところ、今回の「DINER」へたどり着きました。

環境に配慮したお持ち帰り用容器「DINER」とは

「知らないうちにエコ＝“OFF する”という考え方」に基づき、中央化学株式会社が開発した新素材タルファーを使用。

タルクが主原料のタルファーはプラスチック 50%OFF を実現。

原材料・製造・廃棄の各ステージにおいても、CO₂を削減し、大変、環境に配慮した容器です。



※詳しくはこちらから <https://www.chuo-kagaku.co.jp/eco/environment/talfa.html>

※お客様の声や実績を検証し、さらなる環境問題への取り組みを推進していきたいと考えております。
今後もセブン&アイ・フードシステムズは、社会課題の解決に取り組んでまいります。

※宅配に関しては、品川エリア・新宿エリア・越谷エリア、テイクアウトに関しては、実店舗の新宿御苑店・南越谷店・幡ヶ谷店での販売です。
※本リリースに掲載されている画像はイメージです ※一部店舗により販売していない時間帯、仕立てが異なる場合がございます



■■ デニーズホームページ <https://www.dennys.jp> ■■

株式会社 **セブン&アイ Food Systems** 広報室

〒102-8415 東京都千代田区二番町 4 番地 5 <https://www.7andi-fs.co.jp>

TEL. 03-6238-3567 FAX. 03-3221-7285