



平成25年7月1日

各位

会社名 株式会社フライングガーデン
代表者名 代表取締役社長 野沢八千万
(JASDAQ・コード 3317)
問合せ先
役職・氏名 取締役財務部長 片柳 紀之
(TEL: 0285-30-4129)

「パスチャーフェッドサーロインステーキセット」販売のお知らせ

株式会社フライングガーデン（本社 栃木県小山市 代表取締役社長 野沢八千万）は、平成25年7月4日より、夏のお得なセットメニュー企画として「パスチャーフェッドサーロイン 特別セット」を期間限定で販売いたします。

40日間熟成のオーストラリア産パスチャーフェッドビーフのサーロインステーキをお得なセットで販売いたします。



【販売期間及び販売時間】

2013年7月4日(木)～2013年9月初旬(予定)
終日販売いたします。

【名称・価格】

パスチャーフェッドサーロイン(200g)
・ディナーセット 1,799 円(税込)
(ライス・スープ・サラダ付)
・ドリンクバーセット 1,899 円(税込)
(ライス・スープ・サラダ・ドリンクバー付)
・デザートセット 1,999 円(税込)
(ライス・スープ・サラダ・ドリンクバー・デザート付)

【実施店舗】

フライングガーデン 67 店舗

本リリースに関するお問合せ先

株式会社フライングガーデン 財務部

0285-30-4129(代)

E-mail: ir@fgarden.co.jp URL: <http://www.fgarden.co.jp/>

本リリースは、情報提供を目的としたものであり、投資勧誘を目的としたものではありません。

投資を行われる際は、投資家ご自身の判断で行われますようお願いいたします。

40日間
熟成

赤身肉のうま味
がたっぷり!!

サーロイン

ステーキ 200g デイナー

さっぱり

和風ソース
+山わさびの
メートルドテルバター



豪州産 オコーナー社 パスチャーフェッドビーフ使用

オコーナー社

1977年創業。オーストラリア・ビクトリア州
パッキンハム(メルボルンの南東60km)に所在し、
肉牛主産地はジブスランド地域に位置します。
この地域は、四季がはっきりしていて、緑豊かな環境にあり、
すべての製品が世界最高品質の牛肉の柔らかさ、質感、
味を生み出す特徴を備えています。

牛種

アンガス種を中心に、マリーグレー等の英国種。

パスチャーフェッドビーフ

ジブスランド地域は、
イネ科やマメ科等の種子を豊富につけた牧草が
多く蘇生している特別な地域であり、その牧草で育った
牛の肉は、低脂肪・低コレステロールでありながら、
穀物を与えられて育った牛の肉の様に柔らかで
うま味があります。

オコーナー・ナチュラル・ビーフ・プログラム

すべての製品は、AQIS(オーストラリア検疫検査局)が
認可する「オコーナー・ナチュラル・ビーフ・プログラム」の
下で生産され、成長ホルモンの無投与、化学薬品、
抗生物質の残留がないホルモンのフリーの商品として
認められています。



ライスorパン+スープ+ポテトサラダ

ディナーセット

1,799円(税込)



ライスorパン+スープ+ポテトサラダ
+ドリンクバー

ドリンクバーセット

1,899円(税込)



ライスorパン+スープ+ポテトサラダ+
ドリンクバー+デザート

デザートは3種から
お選びください



カフェゼリーソフト



ゴールデン
パイナップル



抹茶水ようかん

デザートセット

1,999円(税込)



お肉と良く合う! ガーリックライス

+50円(税込52円)で変更できます ★2杯目以降(おかわり)は
通常のライスになります