

2025年12月18日
株式会社ブロンコビリー

ブロンコビリーが3店舗連続オープン！ 埼玉県川越市の新たな場所に ブロンコビリー小仙波店が12月23日（火）にオープン決定！ 大好評のオープン記念ノベルティが、今回もオリジナルデザインで新登場！



ステーキハウス ブロンコビリーを全143店舗展開する株式会社ブロンコビリー（本社：愛知県名古屋市 代表取締役社長：阪口 信貴）は、埼玉県川越市に全店舗で146店舗目であるブロンコビリー小仙波店を12月23日（火）**10:30**にオープンいたします。現在、東海地区を中心に全143店舗（東海61店舗・関東49店舗・関西29店舗・九州4店舗）を展開しており、3店舗連続オープンの1店舗目である群馬県の高崎店、2店舗目である福岡県の高賀店に次いで、小仙波店は146店舗目となります。

URL : <https://www.bronco.co.jp/>

これまで地域の皆様にご愛顧いただいていた埼玉県川越市のブロンコビリー川越店が、2025年11月に閉店いたしました。今回の出店は、多くのお客様から川越店の閉店を惜しむ声にお応えし、川越店から車で約5kmの場所に、ブロンコビリー小仙波店を12月23日（火）11:00にオープンいたします。以前から川越店をご利用いただいていたお客様に加え、新しくご来店いただくお客様にも感謝の意を込めて、小仙波店オリジナルノベルティの配布を行います。ブロンコビリーの看板商品である炭焼きステーキをアート風に描いたオリジナルデザイン巾着です。様々な用途に使用できる大容量巾着で、先着1,000様限定です。

■オリジナルノベルティ詳細



配布対象

- ①ブロンコビリー公式アプリ会員様
- ②ブロンコビリーキッズクラブ会員様

※いずれも新規、既存会員様が対象になります

素材：コットン

サイズ：約W260×H360×D100（mm）

ブロンコビリー公式アプリ・キッズクラブについて : https://www.bronco.co.jp/official_app/

■ブロンコビリー小仙波店 概要

住所：埼玉県川越市小仙波700番地4

営業時間：平日、土日祝 10:30～22:00

※閉店時間30分前ラストオーダー

電話番号：049-224-4129

座席：114席

駐車台数：59台

アクセス：JR川越駅から北東に約4km 車で約12分

川越市役所から東に約2.3km 車で約7分

その他設備はこちら：

<https://www.bronco.co.jp/shop/saitama/kosemba/>

■ブロンコビリーの3つのこだわり

ブロンコビリーでは食事を楽しみ、心地よいひとときを過ごしていただくため、商品に対して3つのこだわりがあります。40年以上続く歴史の中で、美味しさを追求することに妥協せず、お子様からご高齢の方まで幅広い層から支持を受けています。

【1】オープンキッチンだから五感で楽しめる炭焼きステーキ・ハンバーグ



お客様の料理をオガ炭と備長炭の2種類の炭を使い、オープンキッチンで豪快に焼き上げる様子を見ることができます。炭焼きの効果によって、外はカリッと中はジューシーに仕上がります。炭の香りにより香ばしさが増して食欲をそそります。

【2】常に新鮮なサラダが約20種類食べ放題！店内カット、調理で栄養も満点



新鮮野菜や惣菜サラダ、フルーツやデザートなど20種類以上が食べ放題の新鮮サラダバーは、産地と鮮度にこだわって仕入れた野菜や果物を使用しています。店内カット、調理をすることで新鮮さと美味しさを保ち、なおかつ栄養も満点です。

当社社員が考案する期間限定の惣菜サラダは、初春・春・初夏・夏・秋・冬の年6回、季節に合わせた野菜をふんだんに使い、大変ご好評をいただいております。

【3】魚沼産コシヒカリ100%を使用した大かまどごはん



ブロンコビリーでは10年以上もの間、新潟県の魚沼地域で育ったコシヒカリを店舗で提供し続けています。生産者のコシヒカリにかける想いが詰まった美味しいお米を最高の状態で味わっていただきたいという思いから、本来8kg炊けるかまどで2kgずつ炊き、一日に何回も炊くようにしています。

最後の一口まで美味しく召し上がっていただくために追求した結果、ステーキハウスではめずらしい“お茶碗”でごはんをご提供しています。お皿よりも冷めにくいので、ふっくらツヤツヤの美味しいごはんをお楽しみいただけます。

■おすすめメニュー



おすすめのメニューは美味しさに妥協せず、頑固（がんこ）なこだわりで完成させた炭焼き粗挽きビーフ100%の「ブロンコおじさんのこだわり炭焼きがんこハンバーグ」です。粗挽きミンチの中に本来ステーキとしても提供可能な赤身肉を追加し、ハンバーグなのにまるでステーキを食べているかのような食感が特徴です。

俵状の形は、炭火を効率よく全体に当てるために長い歴史の中で試行錯誤の末にたどり着いたもので、炭火の遠赤外線効果で一気に焼き上げ、お肉の旨みをギュッと閉じ込めています。そのため、一口食べれば口の中いっぱい濃厚で深みのある肉の旨みが広がる人気商品です。

食べ方の極意として、英国王室御用達のサクサクとした食感にまるやかな味わいの“マルドンの塩”をつけると、お肉本来の味・風味が感じられます。マルドンの塩のみで食べてもよし、オリジナルの和風ソースと合わせてもよしと、お客様ご自身でお好みの食べ方を楽しめます。

<平日、土日祝もオープンから16時までおトクなランチタイムメニュー>

『ブロンコおじさんのこだわり炭焼きがんこハンバーグランチ』

200g 1,480円（税込1,628円）

※新鮮サラダバー、大かまどごはん（またはパン）、たまごスープがつきます

他にも美味しいロースの部位を食べやすいサイズにカットした『炭焼き黒毛アンガスビーフカットステーキ』、黒毛和牛の甘みと旨みが凝縮された『炭焼き黒毛和牛ハンバーグ』、身が厚くてヘルシーな『炭焼きチキンステーキ』など多数メニューをご用意しております。

※ランチメニュー詳細：<https://www.bronco.co.jp/menu/cat/lunch/>

※12/27（土）～1/4（日）までランチメニューは休止です

※12/31（水）、1/1（木）は全店お休みです

※グランドメニュー詳細：<https://www.bronco.co.jp/menu/cat/dinner/>

■ステーキハウス ブロンコビリーについて

1978年名古屋市北区で誕生し、創業47年のステーキ&ハンバーグレストランです。東海地区を拠点に関東・関西・九州地区で143店舗（2025年12月18日時点）を展開し、2種類の炭で豪快に焼き上げるアツアツでジューシーなステーキ&ハンバーグや、大かまどで炊いた魚沼産コシヒカリ、当社社員が考える期間限定サラダバーなど、食にこだわった美味しさが多くのお客様から支持を集めています。

ブランドサイト: <https://www.bronco.co.jp/>



ブロンコビリーが創業から大切にしてきた
想いを表現したショートムービー
『ごちそうの日』



【ブロンコビリーに関するお問い合わせ先】

株式会社ブロンコビリー 鈴木

TEL: 080-4891-8098 FAX: 03-5209-4429 MAIL: bbpr@bronco.co.jp