

2025年11月20日
株式会社ブロンコビリー

【ワイン好き必見】今年のボジョレーの出来は期待の年！ 『ジョルジュ デュブッフ ボジョレーヌーヴォー2025』が本日から新登場。 果実や花の香りあふれ、軽やか&フルーティーを極めた赤ワイン

ステーキハウス ブロンコビリーを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、本日2025年11月20日（木）からブロンコビリー全144店舗にて、『ジョルジュ デュブッフ ボジョレーヌーヴォー2025』の提供を開始します。

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



■炭焼きステーキ・ハンバーグに、ボジョレーヌーヴォーで大切な人と楽しいひと時を！

炭焼きステーキ・ハンバーグをメインに提供するレストランを全国で144店舗展開するブロンコビリーでは、2025年のボジョレーヌーヴォー解禁日である本日11月20日（木）から、『ジョルジュ デュブッフ ボジョレーヌーヴォー2025』の提供を開始します。炭焼きステーキ・ハンバーグと、軽やかでフルーティーな味わいの赤ワインはとても相性が良く、毎年この時期を楽しみに来店される方もいらっしゃいます。

2025年のボジョレーは、原料であるぶどうの成熟が順調に進み、期待の年だと評されています。軽やかでフルーティーという従来のイメージに加え、深みのある豊かな風味が楽しめます。初めて赤ワインを飲む方からワイン愛好家まで、誰もが楽しめるこの時期限定の組み合わせで、大切な方とのお食事の時間をお楽しみください。

■商品詳細

◆『ジョルジュ デュブッフ ボジョレーヌーヴォー2025』



商品価格

ボトル : 3,100円 (税込 3,410円)

HALFカラフェ : 2,100円 (税込 2,310円)

グラス : 520円 (税込 572円)

■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144店舗（2025年11月20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/>



■株式会社ブロンコビリーについて

当社ビジョンである「ご馳走カンパニー」の実現に向け、レストラン事業と調味料・惣菜等の製造販売事業を運営しております。主カブランドである『ステーキハウス ブロンコビリー』は、1978年名古屋市北区で誕生し、創業47周年を迎えました。さらに2021年愛知県豊田市に、厚切りとんかつと京風おばんざいバーを楽しめる、初めての新業態『とんかつ かつひろ』（現在3店舗）、2024年8月には初の都市型タイプで3業態目となる『お酒とお肉とおばんざい 信貴や（しきや）』を名古屋駅前にオープンしました。

自らの業態開発だけではなく、M&Aによる事業拡大にも力を入れており、2022年に味の決め手となるソースや調味料の品質管理と遠隔地への出店や市販品開発を見据えて 株式会社松屋栄食品本舗（愛知県犬山市）を、2024年にはとんかつ専門店『かつ雅』などを11店舗展開する株式会社レ・ヴァン（愛知県名古屋市）をグループに迎え、ビジョン実現と拡大に向け挑戦し続けています。

コーポレートサイト: <https://www.bronco.co.jp/corporate/>

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