

2025年7月10日  
株式会社ブロンコビリー

**《群馬県3店舗目》名古屋発ステーキハウスブロンコビリー伊勢崎店が、  
住みやすく、歴史ある群馬県伊勢崎市に7/17（水）オープン！  
関東50店舗を記念して、限定ノベルティを1,000名様に配布します**



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、群馬県で3店舗目となり、関東地区では50店舗目となる『ステーキハウス ブロンコビリー伊勢崎店』を7月17日(木) 11:00にオープンいたします。現在、東海を中心に全142店舗（東海61店舗・関東49店舗・関西28店舗・九州4店舗）を展開しており、伊勢崎店は143店舗目となります。

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

群馬県初出店のブロンコビリー前橋店が2024年12月17日（火）にオープンし、ちょうど7か月後となる7月17日（木）11:00より、群馬県で3店舗目となるブロンコビリー伊勢崎店をオープンいたします。多くのお客様からご支持いただき、関東地区50店舗オープン記念として伊勢崎店オリジナルデザイン巾着のプレゼントキャンペーンも行います。普段使いに適したシックなデザインで、容量も多い仕様ですので日常の様々なシーンで使えます。

## ■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）

※写真はイメージです

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/](https://www.bronco.co.jp/official_app/)

## ■ブロンコビリー伊勢崎店 概要

住所：群馬県伊勢崎市宮子町3427-13

営業時間：月～木11:00～22:00 金11:00～23:00 土日祝10:30～23:00

※閉店時間30分前ラストオーダー

電話番号：0270-23-9129

座席：112席

駐車台数：56台

アクセス：JR両毛線伊勢崎駅から西へ約4.3km 車で約10分

北関東自動車道駒形ICから東へ約2.9km 車で約5分

その他設備はこちら

URL: <https://www.bronco.co.jp/shop/gunma/isesaki/>

## ■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



常に約20種類のサラダ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。

日本野菜ソムリエ協会認定の「野菜ソムリエ」の資格を取得した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 1,420円（税込1,562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

他にもアメリカンビーフの格付けでも最高ランクのお肉を使用した『炭焼きプライムグレード肩ロースステーキ』、風味・やわらかさ・ジューシーさの全てが高水準の『炭焼きUS産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/>

※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142店舗（2025年7月10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、野菜ソムリエ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](mailto:bbpr@bronco.co.jp)