

2025年6月10日  
株式会社ブロンコビリー

## 名古屋発ステーキハウスブロンコビリー羽生 noNIWA 店が、 埼玉県のイオンモール羽生内に6/11（水）オープン！ オープン記念で1,000名様に限定ノベルティの配布を行います



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、2008年11月に「ブロンコビリー大宮三橋店」を埼玉県に初出店してから16年。県内で14店舗目の出店となる『ステーキハウス ブロンコビリー羽生noNIWA店』を、6月11日(水) 10:30にオープンいたします。現在、東海を中心に61店舗・関東48店舗・関西27店舗・九州4店舗と全140店舗を展開しており、羽生noNIWA店は141店舗目となります。

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

ブロンコビリー羽生noNIWA店ではオープン記念として、先着1,000名様数量限定で、ご来店いただいた方の中で、アプリ・キッズ会員に新規で登録いただいた方、もしくはアプリ・キッズ会員にすでにご登録いただいている方に、オリジナルデザインのノベルティの配布を行います。ブロンコビリーを身近に感じていただきたいという思いから、普段使いできる巾着をご用意いたしました。

### ■ 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/)

## ■ブロンコビリー羽生noNIWA店 概要

住所：埼玉県羽生市川崎2-281-3

営業時間：月～金 10:30～21:00、土日祝 10:00～21:00 ※閉店時間30分前ラストオーダー

電話番号：048-578-4529

座席：82席

駐車台数：イオンモール羽生 約5,000台、noNIWA 約921台

アクセス：東北自動車道羽生ICより南西に約4.5km 約20分

東武伊勢崎線・秩父鉄道羽生駅より南に約3km約15分

その他設備はこちら

URL: [https://www.bronco.co.jp/shop/saitama/hanyu\\_noniwa/](https://www.bronco.co.jp/shop/saitama/hanyu_noniwa/)

## ■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5/30（金）から新登場した『炭焼きプライムグレード肩ロースステーキ』や『炭焼きUS産 黒毛アング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140店舗（2025年6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)