

2025年8月8日  
株式会社ブロンコビリー

**ステーキハウスブロンコビリーで大人気の、赤身と脂身も両方美味しい  
「炭焼きリブローズステーキ」が8月8日（金）から数量限定で提供開始  
お盆休みにステーキを食べながら、思い出に残る夏のひと時を**



ステーキハウス ブロンコビリーを全144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、お盆期間にブロンコビリーが提供するステーキの部位の中でも人気のリブローズステーキを8月8日（金）から数量限定で提供を開始します。提供するステーキは地域で異なり、関東地区・東海地区・関西地区では「炭焼き国産リブローズステーキ」を約56,000食、九州地区では「炭焼きオーシャンビーフリブローズステーキ」を約2,000食となります。

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

**■今年の夏、一番思い出に残る料理がブロンコビリーだと言ってもらえるようなステーキを**

帰省やご家族、ご友人との食事の機会が増える夏の時期。大切な人達との楽しいお食事の時に、思い出に残るご馳走を食べ、明日へのパワーをつけていただきたい。そんな思いから、数量限定で、ブロンコビリーが提供するステーキの部位の中でも人気のリブローズステーキの販売を8月8日（金）から開始します。

関東地区・東海地区・関西地区で提供する「炭焼き国産リブローズステーキ」は、きめ細かく美しい霜降り（サシ）が最大の特徴です。きめ細かい肉質と脂身がとろけるようなやわらかさを生み出し、ナイフでステーキをカットして口の中に運べばジューシーな肉汁とほのかな甘みが口いっぱいに広がります。お肉の風味も豊かで、鼻から抜ける香りは何度でも味わいたくなり、赤身本来の旨みと脂身のバランスもまた絶妙で、自信を持っておすすめする一品です。

九州地区で提供する「炭焼きオーシャンビーフリブローズステーキ」は、世界中のお肉を食べ続けているブロンコビリーのお肉のバイヤーが、自信を持ってオススメする逸品として提供した、バイヤーズセレクションにも登場した人気のステーキです。ニュージーランドの大自然の中で栄養豊富な牧草と穀物を食べて育った、高品質なステーキです。過去導入した限定商品の中でもファンが多いステーキで、赤身の霜降りの入り方が非常に細かく、最後の一口までジューシーに食べることができ、満足度の高い逸品です。

## ■メニュー詳細



### ▲炭焼き国産リブローズステーキ

価格：150g 2,680円（税込2,948円）



### ▲ブロンコおじさんのこだわり炭焼きがんこハンバーグ& 炭焼き国産リブローズステーキ

価格：300g 3,180円（税込3,498円）

（ハンバーグ150g+国産リブローズステーキ150g）

#### 【『炭焼き国産リブローズステーキ』提供店舗】

関東地区：東京都・神奈川県・埼玉県・千葉県・群馬県

東海地区：愛知県・岐阜県・三重県・静岡県

関西地区：大阪府・京都府・滋賀県・兵庫県・奈良県



### ▲炭焼きオーシャンビーフリブローズステーキ

価格：150g 2,680円（税込2,948円）



### ▲ブロンコおじさんのこだわり炭焼きがんこハンバーグ& 炭焼きオーシャンビーフリブローズステーキ

価格：300g 3,180円（税込3,498円）

（ハンバーグ150g+オーシャンビーフリブローズ  
ステーキ150g）

#### 【『炭焼きオーシャンビーフリブローズステーキ』提供店舗】

九州地区：福岡県

## ■選べるこだわりのセットメニューで、『夏サラダバー』をお楽しみいただけます！

【グランドメニュー】

単品のメインメニューに、お好きなセットを付け新鮮サラダバーをお楽しみいただけます。

### SET MENU 選べるセットメニュー



#### 「ブロンコセット」

価格：単品メニューにプラス780円（税込858円）

内容：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

▲お肉も大かまどごはんも新鮮サラダバー  
も楽しめるセット



#### 「新鮮サラダバーセット」

価格：単品メニューにプラス680円（税込748円）

内容：新鮮サラダバー

▲お肉と野菜だけのヘルシー志向の方へ

※限定店舗だけのあったかメニューが楽しめるほっとバーを実施の店舗は、「ブロンコセット880円（税込968円）」、「新鮮サラダバーセット780円（税込858円）」となります

ほっとバー詳細：[https://www.bronco.co.jp/20210604\\_gentei\\_hotbar/](https://www.bronco.co.jp/20210604_gentei_hotbar/)

期間限定『夏サラダバー』詳細：

[https://www.bronco.co.jp/feature/vegetable/20250620\\_summer-salad/](https://www.bronco.co.jp/feature/vegetable/20250620_summer-salad/)

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144店舗（2025年8月8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。主力ブランドである『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ぼ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『お酒とお肉とおぼんざい 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)