

2025年8月22日
株式会社ブロンコビリー

**お肉のプロが現地まで行って選び抜いた、“ステーキの王様”といわれるサーロイン。
ブロンコビリー厳選の「炭焼き極選サーロインステーキ」が新登場！
好評につき、長崎県産のふっくら「肉厚とろあじフライ」が復活**



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、ご馳走レストランとして“より美味しいステーキ”を提供するため、現地まで行って選び抜いた「炭焼き極選サーロインステーキ」と好評につき復活となった長崎県産の「肉厚とろあじフライ」の販売を開始いたします。

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

■暑い時に不足しやすいタンパク源を炭焼きステーキで！ 暑さを吹き飛ばそう！

8月下旬、まだまだ全国的に暑さが続いています。気象庁の3か月予報によりますと、今年は10月まで暑さが長引きそうで、秋の訪れはゆっくりだともいわれています。“食を通じてお客様を幸せにしたい”という思いを大切にしているブロンコビリーでは、人気の部位とされるサーロインを炭焼きで香ばしく焼き上げた「炭焼き極選サーロインステーキ」の販売を開始いたします。

今回新しく提供する「炭焼き極選サーロインステーキ」は、ブロンコビリーのお肉のプロが産地まで訪問して厳選したサーロインステーキです。自社基準をクリアした中で選び抜いた牛肉は、赤身と脂身が上品な甘みを持ち、炭焼きで外はカリッと中はジューシーに焼き上げ、お肉が持つ濃厚な味わいを閉じ込めることで、風味豊かなステーキに仕上がりました。

また、人気NO.1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」とのコンビメニューもあり、牛肉100%のこだわりハンバーグと新登場のステーキを両方楽しめるメニューのご用意もございます。

■長崎県産「肉厚とろあじフライ」が復活

全国有数の真あじの水揚げ産地である長崎県産の「肉厚とろあじフライ」が8月22日（金）から復活します。真あじの中でも肉厚でふっくらやわらかく、揚げたてでサクサク、脂がのってジューシーなとろあじフライは、全てのメニューにトッピング可能です。自分だけの楽しみ方で、ぜひお楽しみください。

■メニュー詳細



▲炭焼き極選サーロインステーキ

単品価格：150g 2,380円（税込2,618円）

200g 3,080円（税込3,388円）

300g 4,580円（税込5,038円）

400g 5,780円（税込6,358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& 炭焼き極選サーロインステーキ

単品価格：300g 3,080円（税込3,388円）

（ハンバーグ150g+サーロインステーキ150g）



▲ブロンコおじさんのこだわり炭焼きがんこハンバーグ&肉厚とろあじフライ

<ランチセット>

セット価格：1,810円（税込 1,991円）

内容：ハンバーグ200g+とろあじフライ1枚、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

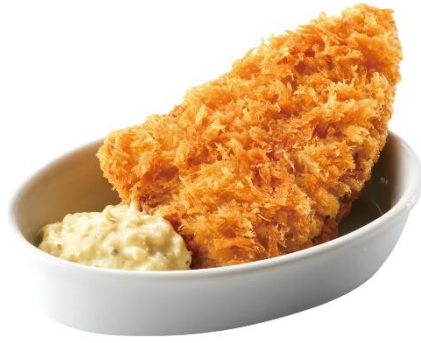
<ディナー>

単品価格：1,370円（税込 1,507円）

内容：ハンバーグ200g+とろあじフライ1枚

別途、ブロンコセット、もしくは新鮮サラダバーセットを付けることができます

※上記メニューは一例であり、ランチ・ディナーのすべてのメニューに『肉厚とろあじフライ』1枚390円（税込 429円）をトッピングいただけます。



▲とろあじフライ

1枚 390円 (税込 429円)

■選べるこだわりのセットメニューで、『夏サラダバー』（9月4日まで）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て新鮮サラダバーをお楽しみいただけます。



「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/

期間限定『夏サラダバー』詳細：

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22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