

2026年3月25日
株式会社ブロンコビリー

【ブロンコビリー】肉の目利きが選んだ厳選オージービーフ 「炭焼きブラックダイヤモンドサーロインステーキ」新登場！

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、ステーキハウス ブロンコビリーを全147店舗展開し、年間1600万人以上が来店するステーキハウスチェーンです。産地と品質にこだわって指定したオージービーフ『炭焼きブラックダイヤモンドサーロインステーキ』を4月1日（水）から全店で提供開始します。



■ Kilcoy社ブランド牛を使用した「ブラックダイヤモンドサーロインステーキ」

ブラックダイヤモンドサーロインステーキは、オーストラリアの大手食肉メーカーであるKilcoy社が展開するブランド牛「Kilcoy Diamond Choice(キルコイ ダイヤモンド チョイス)」を使用したステーキです。

自然豊かで広大な土地と、厳選された穀物飼料で育てられたオーストラリア産ビーフで、やわらかな肉質と、赤身の旨味、さらに脂身のコクまでバランスよく味わえるのが特長です。

■ 肉の目利きが選び抜いた、産地と品質指定のオージービーフ

ブラックダイヤモンドサーロインステーキでは、産地やマーブリング（脂肪交雑）の基準を指定し、品質にこだわった原料を契約により調達しています。

現在、日本国内では牛肉ステーキ原料の調達環境が厳しく、安定的な供給や品質確保が難しい状況が続いています。

しかしそのような状況の中でも、ステーキハウスとして「肉の美味しさ」にこだわり続けてきたブロンコビリーだからこそ、産地の全面協力を得て、あえて産地やブランド、品質を指定した原料調達に挑戦し、お客様にこれまで以上の価値あるステーキ体験をお届けしたいという思いから、ブラックダイヤモンドサーロインステーキの提供に至りました。炭火で調理するからこそ、脂のコクと赤身の旨味を存分に引き出した「本当の肉好き」におすすめのステーキです。

■メニュー詳細



※画像は150g

▲炭焼きブラックダイヤモンドサーロインステーキ

単品価格：150g 2,630円（税込2,893円）

200g 3,330円（税込3,663円）

300g 4,830円（税込5,313円）

400g 6,030円（税込6,633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&炭焼きブラックダイヤモンドサーロインステーキ コンビ

単品価格：300g 3,280円（税込3,608円）

（ハンバーグ150g+ステーキ150g）

■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48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147店舗（2026年3月25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、当社社員が考えるブロンコビュッフェなど、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/>

ブロンコビュッフェについて:

<https://prtmes.jp/main/html/rd/p/000000216.000027084.html>

【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 広報担当：鈴木・上田

TEL: 080-4891-8098 FAX: 03-5209-0129（東京事務所） MAIL: bbpr@bronco.co.jp