

2025年3月18日
株式会社ブロンコビリー

ブロンコビリーの名物、新鮮サラダバーを40年ぶりに刷新 新「ブロンコビュッフェ」4月1日（水）より全店で提供 自分好みに仕立てる、新しい滞在価値の提案



ステーキハウス ブロンコビリーを全147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、創業48年目を迎える本年、1985年の誕生以来、多くのお客様に親しまれてきた「新鮮サラダバー」を40年ぶりに刷新し、新たに「ブロンコビュッフェ」として2026年4月1日（水）より提供を開始します。

■ 社会情勢とリニューアルの背景：外食をもっと楽しく、思い出の時間に

現在、たまの外食には日常を忘れる贅沢や確かな品質を求める傾向が強まっています。ブロンコビリーはこの変化に対し、あえて看板サービスの大規模刷新を行うことで、外食を「大切な思い出のひとつ」として楽しんでいただく“ご馳走レストラン”として、食事時間の体験価値向上に挑戦します。

■ 新鮮サラダバー40周年を迎えて：「ブロンコビュッフェ」に込める思い

1985年から当社の看板商品として、「新鮮サラダバー」は長年多くのお客様に親しまれてきました。2000年には一時廃止となりましたが、2004年に再び全店へ導入され、今日までブロンコビリーの食体験を象徴する存在として支持され続けています。もともとは、お肉のたんぱく質とともに野菜をたっぷり召し上がっていただき、不足しがちな栄養素を補いながら、健康で美しくあり続けてほしいという思いから生まれたものです。

これまで名称に掲げてきた「新鮮」は、当社の料理づくりにおいて当然の前提であり、サラダに限らずすべてのメニューに共通する価値です。40年間守り続けてきた「新鮮サラダバー」という名称を変えることは当社にとって非常に大きな決断でしたが、今日の外食の在り方を改めて見つめ直し、お客様に「やっぱりブロンコビリーに来てよかった」と感じていただける体験をさらに広げたいという思いから、新たなコンセプトを全社一丸となって検討してきました。その結果、サラダにとどまらず多彩な料理を自由に楽しめる新しいスタイルとして、「ブロンコビュッフェ」へと刷新することにいたしました。

■新鮮サラダバーから、「ブロンコビュッフェ」へ進化

年6回改定されるグルメサラダ、店内仕込みデザートに加え、新たに2つの要素を追加した、高品質で本格的な食べ放題ビュッフェです。こちらは16:00から閉店までのディナータイム限定です。

※開店から16:00まではグルメサラダ、店内仕込みデザートが食べ放題の「ランチブロンコビュッフェ」での提供です。

1. スパイス研究所 カリー (ディナータイム限定)



自社開発によるオリジナルカリーです。“食の好奇心”をコンセプトに、香りや食材の使い方に新たな発見ができる一品を提案します。第1弾として、「ジンジャー×カルダモン」の入ったカリーを提供します。

2. 炭火炙り 焼き芋 (ディナータイム限定)



当社のこだわりである炭焼き台を活用した、「炭火炙り 焼き芋」です。何度も試行錯誤し、甘さを最大限に引き出す焼き方で提供します。罪悪感が少なめな和スイーツなので、食後に安心してお召し上がりいただけます。

■食後まで楽しい「プレミアムドリンクバー」

自分のライフスタイルに合わせて、選んで楽しい、見て楽しいドリンクバーとしてラインアップを取り揃えました。

1. デトックスウォーター



レモン、ミント、オレンジ、パイナップルの入った「デトックスウォーター」は、ほのかな甘みと清涼感があり、“味覚リセットドリンク”としても楽しめます。

2. バタフライピー



「バタフライピー」と呼ばれる鮮やかな青色が特徴のハーブを使用したティーです。自家製レモネードを入れると色が変わり、新しい食体験を演出します。

3. 台湾茶 (ジャスミン)



「台湾茶 (ジャスミン)」は華やかな香りとすっきりとした後味で、口内をさっぱりとさせます。

他にもレモンを余すところなく使用した自家製の「プレミアムレモネード」、従来のティーバッグ型からテトラ型ティーバッグになり、茶葉の香りがより楽しめる「紅茶」も新登場です。

■「ブロンコビュッフェ」を存分に堪能できる「魚沼産コシヒカリセット」新登場！

【グランドメニュー（ディナータイム限定）】

単品のメインメニューに、好きなセットを付けて「ブロンコビュッフェ」をお楽しみいただけます。「魚沼産コシヒカリセット」は、当社が10年以上にわたり店舗で提供し続けている魚沼産のコシヒカリを100%使用した大かまど炊きのごはんに、食べ放題の「ブロンコビュッフェ」が付いたセットメニューです。



▲「魚沼産コシヒカリセット」

「魚沼産コシヒカリセット」

価格：単品メニューにプラス860円（税込946円）

内容：食べ放題「ブロンコビュッフェ」、大かまどごはん、たまごスープ

「こだわりのパンセット」

価格：単品メニューにプラス860円（税込946円）

内容：食べ放題「ブロンコビュッフェ」、こだわりのパン、たまごスープ

「サラダビュッフェセット」

価格：単品メニューにプラス780円（税込858円）

内容：食べ放題「ブロンコビュッフェ」、たまごスープ



▲「プレミアムドリンクバー」

「プレミアムドリンクバー&ジェラートバー」

価格：食事とセットで380円（税込418円）
単品価格：550円（税込605円）

「プレミアムドリンクバー」

価格：食事とセットで300円（税込330円）
単品価格：430円（税込473円）

■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18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、食べ放題の「ブロンコビュッフエ」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