

2025年12月18日
株式会社ブロンコビリー

【福岡県5店舗目・古賀市初出店】 ブロンコビリー古賀店が12月22日（月）にオープン決定！ 古賀店限定ノベルティも登場



ステーキハウス ブロンコビリーを全143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、福岡県古賀市にブロンコビリー古賀店を12月22日（月）11:00にオープンいたします。現在、東海地区を中心に全143店舗（東海61店舗・関東49店舗・関西29店舗・九州4店舗）を展開しており、3店舗連続オープンの1店舗目である群馬県のブロンコビリー高崎店に次いで、古賀店は145店舗目となります。

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

ステーキハウス ブロンコビリーでは福岡県5店舗目、古賀市で“初”となるブロンコビリー古賀店が12月22日（月）11:00にオープンいたします。九州地区の東エリアの新しい拠点とし、今後の九州地区での店舗展開に勢いをつけていきたい狙いもあります。

また、2025年はブロンコビリー全店で140店舗突破を記念して、古賀店でしか手に入らないオリジナルデザイン巾着をプレゼントいたします。ブロンコビリーのキッチンで使用しているトングとターナーをモチーフにしたポップなデザインで、大容量の巾着ですので普段使いにおすすめで、先着1,000名様限定です。

■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)

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/

■ブロンコビリー古賀店 概要

住所：福岡県古賀市天神4丁目9-40

営業時間：平日、土日祝 11:00～23:00

※閉店時間30分前ラストオーダー

電話番号：092-944-6083

座席：112席

駐車台数：512台（共用）

アクセス：JR古賀駅から北西に約700m 車で約5分

九州自動車道古賀ICから北西に約5km 車で約10分

その他設備はこちら

<https://www.bronco.co.jp/shop/fukuoka/koga/>

■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、初めて見た人は「こんなハンバーグ見たことない!」と良く言われます。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ろやかな味わいの“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 1,480円 (税込1,628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

他にも美味しいロースの部位を食べやすいサイズにカットした『炭焼き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/>

※12/27 (土) ~1/4 (日) までランチメニューは休止です

※12/31 (水)、1/1 (木) は全店お休みです

※グランドメニュー詳細：<https://www.bronco.co.jp/menu/cat/dinner/>

■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



新鮮野菜や惣菜サラダ、フルーツやデザートなど20種類以上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。

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。

■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143店舗（2025年12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、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/>



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