

＜切りたて・焼きたてにこだわる炭火仕上げ肉のヤマ牛＞

お正月をちょっと贅沢に！年始だけの特別メニューが新登場！  
『国産牛ステーキ丼 トリュフオニオンソース』

全国の肉のヤマ牛で期間限定販売

株式会社肉のヤマ牛（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長 柏原 聰）が展開する、食の感動体験を追求し、切りたて・焼きたてにこだわる炭火仕上げ肉のヤマ牛は、国産牛を贅沢に使用した新商品『国産牛ステーキ丼 トリュフオニオンソース』を、年始の特別な期間に限定販売します。

《新年の特別なひとときを彩る 国産牛×トリュフオニオンソース》

この度登場する『国産牛ステーキ丼 トリュフオニオンソース』は、柔らかな国産牛ステーキに、芳醇なトリュフオイルの香りと、甘みと酸味のバランスが絶妙なオニオンソースを合わせた贅沢な一杯です。一口頬張ると、トリュフオイルの香りが鼻から抜け、肉厚でジューシーな牛肉の旨みが口いっぱいに広がります。さらに、オニオンソースのほどよい酸味がアクセントになり、最後まで箸が止まらぬ味わいに仕上げました。精肉店のように毎日店舗で塊肉から切り出し、炭火で丁寧に焼き上げる肉のヤマ牛だからこそ実現できる、肉の旨みを存分に味わえる自信作です。本商品はお持ち帰りでもご利用いただけますので、新年だけの贅沢な味わいをご自宅でもお楽しみください。

【商品概要】

・商品名：『国産牛ステーキ丼 トリュフオニオンソース』

・販売価格：(1人前)1,290円／(1.5人前)1,690円

・販売店舗：全国の肉のヤマ牛各店

・販売期間：

〈ショッピングセンター店舗〉

2026年1月1日(木)～1月8日(木)

〈ビルイン店舗〉

2026年1月4日(日)～1月8日(木)

※お持ち帰り可能です。

※価格はすべて税込価格となります。

※売切れ次第終了となる場合がございます。

※店舗の状況により、メニュー内容に変動が生じる場合がございます。

※写真は1.5人前のものとなります。



## 肉のヤマ牛の丼がおいしい理由は“鮮度高い肉”+“米”だからこそ！

香ばしい炭の香りを立ちのぼらせながら、一枚一枚丁寧に焼き上げる肉。また米は炊きたてでほかほかと湯気を立てる。肉のヤマ牛が大切にしているのは、「焼き立て」と「熟々」の瞬間を逃さずお客様に届けることです。肉は、切りたての新鮮な状態から自家製ダレで味付けをしてから焼き上げることで、脂の旨みと香ばしさが引き立ちます。一方で、熟々のごはんは、粒立ちの良さと甘みが際立ち、噛むほどに旨みが広がります。この“焼きたての香ばしさ”と“炊きたての甘み”が交わる瞬間こそが、丼の一番うまいところ。ヤマ牛では、その瞬間を逃さないために、「切り立て」「焼き立て」「炊きたて」にこだわり、オーダーごとに一番おいしい状態でご提供しています。焼きたての肉が持つ香りと、熟々の米が放つ湯気。熱が重なり、旨さが走る…。それが、肉のヤマ牛の“丼の流儀”です。



肉のヤマ牛は各店舗が精肉店のようにブロックで肉を入れ、肉の部位や状態を見極め、その肉が一番おいしくなるように、その日使う分だけをカットしています。



肉の旨みをしっかりとじこめ、炭火の香りをつけた肉はたまらないおいしさ。焼き方にも肉のヤマ牛ならではのこだわりがたくさんつまっています。



肉の旨みに負けない甘みと弾力のあるコメを厳選しました。ガス釜でじっくり炊き上げた、甘くて粒の立った銀シャリ。炭火仕上げの肉と銀シャリは最高のパートナーです。

### 《肉のヤマ牛のこだわり》

肉のヤマ牛は、国内21店舗(※2025年10月末日現在)を展開する『炭火仕上げの牛カルビ焼肉丼』を主力商品とした牛肉専門店で、お客さまに切りたての牛肉の美味しさを提供することをモットーにしています。

昭和の時代、商店街に必ず1軒はあった「地元のお肉屋さん」はお肉だけではなく、できたてのお惣菜や揚げたての「コロッケ」なども販売しており、お店の人や初めて会ったお客さま同士でも他愛のない世間話をしたり、何気ない「日常」の中に「商店」ならではの「賑わい」や「ふれあい」がありました。

肉のヤマ牛はそんな懐かしい風情や景色はそのままに、新鮮で美味しいお肉をお手頃な価格で召し上がっていただき、ご注文を伺いながら目の前で調理することで、炭火で仕上げた香ばしい香りや揚げ物の香り、そして手づくり、できたて、焼きたての本能が歓ぶ食の感動体験を追求し続けています。

HP: <https://www.nikuno-yamagyu.com/>



### ■トリドールホールディングスについて

「食の感動で、この星を満たせ。」をスローガンに掲げ、さまざまな業態の飲食チェーンを展開し、味覚だけでなく五感が揺さぶられる、本能が歓ぶほどの感動を探求し続けています。

トリドールグループは「心的資本経営」を原動力に、従業員の“心の幸せ”とお客さまの“心の感動”を生み出し、持続的な事業成長を目指しています。

今後も「食の感動体験」をどこまでも追求し、世界中で唯一無二の日本発グローバルフードカンパニーを目指して、予測不能な進化を遂げるため、国内のみならず海外での展開を積極的に推進してまいります。

HP: <https://www.toridoll.com/>

<本件に関する報道関係からのお問い合わせ先>

株式会社トリドールホールディングス ブランド戦略部 久保薫

E-mail : haruka.kubozono@toridoll.com

※リリース内の画像をご要望の場合は、大変お手数をおかけしますが、上記お問い合わせ先にご連絡ください。