

2026年1月7日  
株式会社肉のヤマ牛

＜切りたて・焼きたてにこだわる炭火仕上げ肉のヤマ牛＞

1月9日、29日肉祭り開催！

新商品『国産牛ステーキ丼 フルーティーオニオンソース』  
が登場！

看板商品『牛カルビ焼肉丼』は500円で味わえる特別な2日間

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、人気商品をお得に味わえる“肉祭り”を2026年1月9日(金)と29日(木)の2日間開催します。同日には、新商品『国産牛ステーキ丼 フルーティーオニオンソース』を販売します。

### 《国産牛ステーキに、甘×酸のフルーティーオニオンソースが相性抜群な新商品！》

毎月数日限定で実施をする肉のヤマ牛の“肉祭り”。期間中は、看板商品の『牛カルビ焼肉丼』(通常690円)をワンコインの500円で販売するほか、『豚丼(タレ)』(通常640円)を590円、『牛カルビ&豚丼(タレ)』を(通常790円)を700円でご提供します。この“肉祭り”は、多くの方にご愛顧いただいており、大行列になることもあります。昨今いろいろな価格高騰もあるなか、おいしいお肉をお腹いっぱい食べていただきたい、そんな想いで肉のヤマ牛は“肉祭り”を継続して実施しております。

2026年最初の「肉祭り」では、新商品『国産牛ステーキ丼 フルーティーオニオンソース』が新登場します。切りたて・焼きたての香ばしい国産牛ステーキに、ハニーマスター、シャキシャキとした紫玉ねぎを合わせたフルーティーオニオンソースをたっぷりとかけました。酸味と甘みのバランスが絶妙な爽やかなソースが、炭火で焼き上げた肉の旨みを引き立て、最後の一口までさっぱりと味わえる一杯に仕上げています。本商品は「肉祭り」開催日の2日間限定での販売となります。この機会にぜひ、肉のヤマ牛の自信作をご堪能ください。

#### 【開催概要】

#### 肉のヤマ牛“肉祭り”

- ・開催日程： 2026年1月9日(金)、29日(木)
- ・開催店舗： 全国の肉のヤマ牛各店
- ・内容： 定番人気商品を特別価格で販売  
『牛カルビ焼肉丼』690円→500円  
『豚丼(タレ)』640円→590円  
『牛カルビ&豚丼(タレ)』790円→700円

#### 【商品概要】

- ・商品名： 『国産牛ステーキ丼 フルーティーオニオンソース』

- ・販売価格： (1人前)1,290円／(1.5人前)1,690円

- ・販売日程： 2026年1月9日(金)、29日(木)

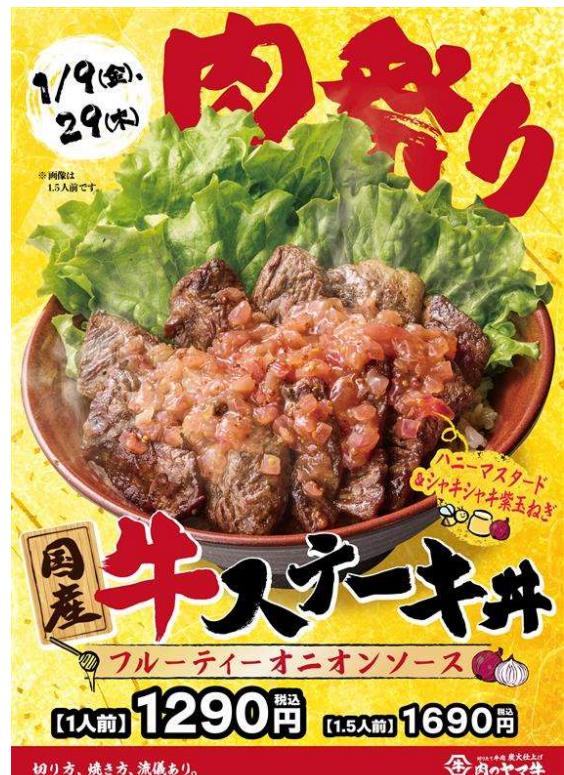
- ・販売店舗： 全国の肉のヤマ牛各店

※価格はすべて税込価格となります。

※お持ち帰り専門店ではお弁当の形にて販売いたします。

※売切れ次第終了となる場合がございます。

※写真は1.5人前のものとなります。



切り方、焼き方、煮沸あり。

肉のヤマ牛

## 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。ガス釜でじっくり焼き上げた、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。