

＜切りたて・焼きたてにこだわる炭火仕上げの「肉のヤマ牛」＞

うなぎ×牛カルビを炭火仕上げでご提供！

『うなカルビ丼』・『うな丼』を

2026年7月6日(月)から期間限定で販売

今年の土用の丑の日は「肉のヤマ牛」で！

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 聡)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焼仕上げの「肉のヤマ牛」では、2026年7月6日(月)より『うな丼』・『うなカルビ丼』を始めとする“うなぎ”を使用したメニュー全5種を期間限定で販売いたします。今年の土用の丑の日は7月26日(日)です。土用の丑の日も「肉のヤマ牛」でうなぎをお楽しみください。

《土用の丑の日は『うなカルビ丼』で欲張りに！》



『うなカルビ丼』は、うなぎと牛カルビを贅沢に合わせた商品です。自家製の甘辛でコク深いタレを揉み込み焼き上げた牛カルビは、炭火の香りをまとうせジュシーに仕上げ、うなぎは白焼きにしてから牛カルビに合うように開発されたとろみのあるオリジナルの甘いタレを塗ることで、皮面は香ばしく身はふっくらと焼き上げています。一皿で牛カルビとうなぎを同時に楽しめる贅沢な丼が完成しました。それぞれを炭火で丁寧に仕上げることで、旨みを最大限に引き出し、甘辛い味付けの牛カルビと甘いうなぎは、炊き立てほかほかのご飯とともに食べ進めるほどに贅沢な満足感で満たされます。炭火仕上げにこだわる肉のヤマ牛ならではの限定メニューです。うなぎだけでお召し上がりしたい方には『うな丼』もご用意しております。また、焼肉丼とともにうなぎをちょい足して楽しみたい方には『うな皿』もおすすめです。

さらに贅沢にうなぎをお召し上がりしたい方には、うなぎを2枚盛りつけた『特うなカルビ丼』・『特うな丼』がより一層贅沢にうなぎをお楽しみいただけます。炭火仕上げによる旨みと香ばしさが楽しめる、うなぎと牛カルビは、全メニューテイクアウト可能ですので、お店でもご自宅でもお楽しみください。

《商品概要》

■商品名称/価格(税込) : 『うなカルビ丼/弁当』1,240円、『特うなカルビ丼/弁当』1,920円、
『うな丼/弁当』1,080円、『特うな丼/弁当』1,780円、『うな皿』680円

■販売期間 : 2026年7月6日(月)～8月末頃

■販売店舗 : 全国の肉のヤマ牛全店

※売り切れ次第終了となる場合がございます。

※テイクアウトも可能です。

※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。

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「熱々」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、熱々のごはんは、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“焼き立ての香ばしさ”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。焼き立ての肉が持つ香りと、熱々の米が放つ湯気。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ブロックで肉を仕入れ、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(※2026年5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、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、焼き立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-yamagyū.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索し続けています。

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 広報部 山下、久保菌

E-mail : tj-pr@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。