

2018年5月22日  
株式会社ブロンコビリー

## 夏はすぐそこ！ 5月25日(金)より 期間限定『初夏のサラダバー』がスタート サラダ男子も、肉食女子も必見！ 野菜も肉もバランスよく食べて、夏に向けてマッスルメシ！

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：竹市 克弘）は、5月25日(金)より、旬の野菜を使った惣菜サラダ『初夏のサラダバー』を、全127店舗で提供を開始いたします。

だんだんと暑くなり、薄着になる機会も増えてきてダイエットを意識したり。最近野菜不足だなと感じるものの、サラダだけだと味気ないなと思ったり。新鮮な野菜で種類をいっぱい食べたいのに、外で食べると値段も高く、家で作るサラダは同じ野菜ばかりで飽きてしまったり。などと、それぞれ思うことが多いと思います。そんな皆さまを、ブロンコビリーは種類豊富な新鮮サラダをそろえてお迎えします。サラダでお腹を満たしてから、ステーキでタンパク質もしっかり補給していただけます。

ステーキハウス ブロンコビリーのサラダバーでは、店舗でカット調理し、鮮度に徹底的にこだわった、新鮮シャキシャキなサラダをお楽しみ頂けます。レタスやキャベツなどの葉物野菜や、トマト、オニオンライスなどの定番品に加え、ジュニア野菜ソムリエの資格を持つ従業員が年5回、旬の野菜をメインに考案する惣菜サラダなど、常時20種類以上のサラダやフルーツをご用意しております。夏に向けて段々と暑くなるこの時期にピッタリの『初夏のサラダバー』を、期間限定でお召し上がり下さい。

最近では多くの野菜が年中スーパーで手に入るようになりましたが、季節毎に旬があり、その旬の野菜は味がよく、いつもよりも栄養価が高くなります。

アボカドは、これからの季節がより濃厚でクリーミーになります。新メニューの『アボカドの緑風サラダ』は、旬のアボカドをたっぷり使ったサラダです。アボカド・豆苗・きゅうりが入っており、様々な食感が楽しい、何度でも食べたくなる一品。まったりとしたアボカドの味わいに、ごまの風味が絡み合い美味しさが引き立ちます。また、マッシュルームとスナップエンドウ、白菜にサクサクに揚げたワカメでアクセントを加えた『マッシュルームと揚げワカメのサクサクサラダ』。さらに、段々と暑くなるこの時期に、さっぱりとした『梅かつお昆布のジュレ豆腐』は、葉物サラダの合間にちょうどいい豆腐サラダです。この期間だけしか楽しめないメニューを、お肉と一緒に、思う存分お楽しみください。



## ■ 『初夏のサラダバー』 詳細

### ▼ 『アボカドの緑風サラダ』



アボカド・豆苗・きゅうり、緑の野菜をふんだんに入れました。ごまソースが美味しさを引き立たせます。

### ▼ 『アスパラのレモン風味の Pasta』



季節の変わり目は、疲労が溜まりやすい時期です。アスパラとさわやかレモン風味の Pasta でリフレッシュ！

### ▼ 『フルーツカクテルゼリー』



初夏のサラダバー紹介URL：

[http://www.bronco.co.jp/feature/vegetable/20180525\\_saladbar\\_earlysummer/](http://www.bronco.co.jp/feature/vegetable/20180525_saladbar_earlysummer/)

### ▼ 『マッシュルームと揚げワカメのサクサクサラダ』



ソテーしたマッシュルームと、スナップエンドウ、白菜など具沢山サラダに、サクサクに揚げたワカメをのせました。

### ▼ 『梅かつお昆布のジュレ豆腐』



旨味たっぷりの昆布ジュレと、しばわかめの梅味がアクセントの、さっぱりとした豆腐サラダです。

## ■サラダバー概要

日本野菜ソムリエ協会認定の「ジュニア野菜ソムリエ」の資格を取得した従業員が監修の元、季節に合わせた野菜をふんだんに使ったメニューが年5回開発され、季節限定の惣菜サラダやパスタサラダ、フルーツにデザートと常時20種類以上の品揃えをご用意しております。産地と鮮度にこだわり仕入れた野菜や果物は、ご提供する直前にカットし、いつでも新鮮な食感をお楽しみいただけます。

### 定番メニュー参考：

「レタスマックス」「キャベツ」「ロメインレタス」「コーン」「オニオンスライス」「わかめ」「ポテトサラダ」「フルーツ盛り」「えびせん」「コーヒーゼリー&特製クリーム」

※季節により内容は変化いたします。

**提供価格：**※表示価格は、全て税抜価格です

【ディナー】全てのセットメニューに含まれております。

【ランチ】一部セットに含まれていないメニューがございます。

(通常セット価格 360円)

【期間限定 平日ランチ特別企画】

セット価格300円 サラダバー単品680円

## ■ブロンコビリーについて

1978年 名古屋市北区で誕生した、今年で40周年を迎えるステーキ&ハンバーグレストランです。東海地区を拠点に関東・関西地区で127店舗（2018年5月時点）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、ジュニア野菜ソムリエが考える季節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さまから支持を集めています。

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