

2018年6月25日
株式会社ブロンコビリー

本格的な夏に食べたい“赤身肉”メニューが登場
期間限定『炭焼きやわらかヒレステーキ』が
6月26日(火)よりスタート
最高級部位のヒレを、炭焼きでさらに美味しくジューシーに！

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、6月26日(火)より、『炭焼きやわらかヒレステーキ』を期間限定で、全127店舗で提供を開始します。

牛肉のヒレ部分は、お肉本来の美味しさを感じていただけますが、一頭の牛から3～5kg程度しかとれない、最も柔らかい大変希少な部位です。赤身肉なので、低脂肪・高たんぱくであることから、体脂肪を意識する方にも罪悪感なくお楽しみいただける一品です。

昨今の健康ブームにより、注目されている赤身肉ですが、焼き方次第では肉が硬くなり、パサパサとした食感になってしまうことがあります。

40年間お肉と向き合ってきたブロンコビリーで、炭焼きのプロフェッショナルが炭火の遠赤外線効果により、お肉を外はカリッと、中はジューシーに焼きあげ、お召し上がりいただけます。赤身の美味しさが最大限に引き出された、期間限定のステーキ『炭焼きやわらかヒレステーキ』を是非ご堪能ください。

さらに、赤身肉との相性抜群な「山わさび」が付いているので、赤身の旨味が凝縮されたお肉に、さわやかなわさびの風味があいまって、赤身の美味しさが際立ちます。

シャキシャキで新鮮な「サラダバー」と、大かまどで炊き上げた、魚沼産コシヒカリの「大かまどごはん」と一緒にお召し上がりください。



■ 『炭焼きやわらかヒレステーキセット』 詳細

価格：2,780円(税抜)
セット内容：ヒレステーキ 190g
 サラダバー
 大かまどごはん(又はパン)
 コーンスープ

備考：単品もご用意しております



■「炭焼き」への熱い思い 詳細

ブロンコビリーでは「備長炭・オガ炭」の2種類の炭を使い、ご家庭では味わうことの出来ない炭焼きの美味しさをご提供しております。

炭の火力はとても不規則で、火加減の調節が難しく、素材に即した焼き方が重要です。お客様の好みの焼き加減に合わせ、さらに肉の厚みや繊維の向き、部位の違いにより、火の入り方は異なります。網中央の一番高温な250度で、外はこんがり香ばしく、周辺の180度の低温で肉をじっくり休ませることで、中は肉汁たっぷりジューシーな味わいに仕上がります。



ブロンコビリーでは、お肉を最高の状態でお召し上がりいただくために、関東・東海のトレーニングセンターで、パート・アルバイトを含む従業員向けに、直接研修を行っております。炭焼きならではの肉の美味しさを、是非ご体感ください。

■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6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/>