

2020年3月2日  
株式会社ブロンコビリー

ステーキハウスブロンコビリー提供の関西地区限定番組  
『アキナのほめらレストラン～ごほうびゴハンいただきます～』が  
3月3日(火)よりテレビ大阪で放送開始！  
アキナが毎週ゲストを褒めまくる！ご褒美は、やっぱりブロンコビリー！！

株式会社ブロンコビリー（本社：愛知県名古屋市長 代表取締役社長：竹市 克弘）が提供する テレビ大阪『アキナのほめらレストラン～ごほうびゴハンいただきます～』が、3月3日(火)より毎週火曜日21：54～放送を開始いたします。



■ちょっとしたこと、アキナが褒めます！

本番組は、関西で大人気のお笑いコンビ・アキナが、毎週ゲストとして“ほめられさん”をお呼びして、「ただただ人をほめる」をコンセプトにした、様々な笑顔にふれられる番組です。

「頑張ったね！」「おめでとう！」のひと言で済まされてしまうようなことや、なかなか言えない「いつもありがとう！」の気持ちを、番組内でエピソードを交えて紹介。さらに、アキナにほめまわられた後は、ごほうびゴハンの大好きなお肉を、ステーキハウス ブロンコビリーで召し上がれ。

■『アキナのほめらレストラン～ごほうびゴハンいただきます～』概要

番組タイトル：『アキナのほめらレストラン～ごほうびゴハンいただきます～』

放送日時：3月3日(火)より毎週火曜日21：54～22：00

放送局：テレビ大阪ローカル

公式サイト：<https://www.tv-osaka.co.jp/homerare/> ※3月3日公開予定

動画配信：民放公式テレビポータル「TVer（ティーバー）」にて配信

■番組開始にあたり、アキナのコメント

「人のいいところを見つける」って、すごくすばらしいなと思いました。今って、ついつい人の悪いところを見つけては、ネットとかで書き込むという時代だったりしますやん。こんな愛にあふれる『ほめらレストラン』いいですよ。人のいいところを見つけるって、本当に最高です。自分らにも合っている番組やな、と思います

## ■お笑いコンビ「アキナ」プロフィール

結成年月：2012年10月15日

直近受賞歴：・NHK新人お笑い大賞 優勝 (2017年)  
・TBSキングオブコント2017 決勝進出 (2017年)

《左》山名文和 (やまなふみかず)

出身地：滋賀県 東近江市

出身/入社/入門：2003年 / NSC大阪校26期生

《右》秋山賢太 (あきやまけんた)

出身地：兵庫県 川辺郡

出身/入社/入門：2002年 / NSC大阪校25期生



## ■ステーキハウス ブロンコビリー 関西地区の歩み

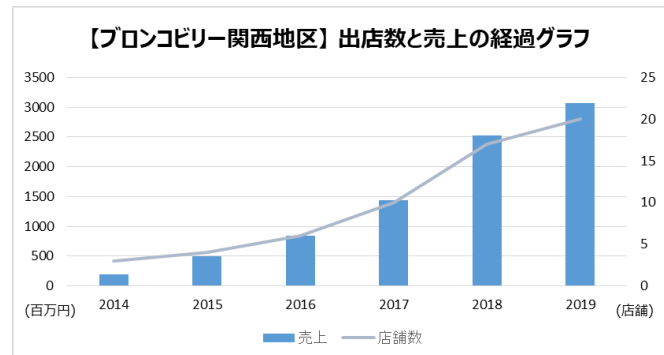
1978年 名古屋市北区で誕生し、2014年 関西地区初出店となる「ブロンコビリー彦根店」(滋賀県彦根市)をオープンいたしました。出店6年目となる現在では、大阪(初出店は2016年)・京都・兵庫・滋賀・奈良にて、計20店舗を展開しています。

ブロンコビリーでは「ご馳走レストラン」をコンセプトに掲げ、ご家庭では味わうことができない「炭焼き」のお肉や魚沼産コシヒカリの「大かまどごはん」、季節に合わせた野菜や珍しい食材を使った、シャキシャキで新鮮な「サラダバー」など取り揃え、多くのお祝い事や記念日を見守ってまいりました。

さらに、2020年には関西地区へ2店舗の出店を予定しています。関西地区のより多くの皆様に、ご褒美は「ご馳走レストラン ブロンコビリー」でお食事を楽しんでいただきたいと思います。牛肉文化が根強い関西地区への出店を今後も計画しております。

《関西地区出店数》

大阪府 6店舗、兵庫県 5店舗、京都府 4店舗、滋賀県 4店舗、奈良県 1店舗 (計20店舗)



## ■ブロンコビリー 3つのこだわり概要

### 【こだわり1】炭焼き

「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おいしさを提供しています。電子調理器とは違い、炭焼き特有の遠赤外線効果により、外はカリッと中はジューシーにお肉を焼き上げます。

また、全店舗オープンキッチンを設置することで、調理風景も楽しんでいただいております。

### 【こだわり2】サラダバー

産地と鮮度にこだわり仕入れた野菜や果物は、鮮度を保つため丸のままの状態を毎日店舗に配送し、ご提供する直前にカット調理しています。

また、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下、春・初夏・夏・秋・冬の年5回、季節に合わせた野菜をふんだんに使った季節限定の惣菜サラダも開発しています。他にも、定番の野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。



### 【こだわり3】大かまどごはん

国内の米の産地として有名な、新潟県魚沼市で育った甘みたっぷりの魚沼産コシヒカリを使用しております。そのお米を、大かまどの強い火力で炊き上げることで、米が立ち、ふっくらツヤツヤに仕上げます。



### ■ブロンコビリーについて

1978年 名古屋市北区で誕生し、42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133店舗（2020年3月2日時点）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/>

