

2017年7月14日  
株式会社ブロンコビリー

名古屋を拠点に関東地区で 113 店舗を展開する  
ステーキハウス『ブロンコビリー』  
東京・保木間店で従業員教育用の  
トレーニングセンターが本格始動！  
人気No.1のがんこハンバーグや炭焼きステーキの  
こだわりは「温度×素材×時間」  
7月14日(金)から全店舗で「夏のサラダバー」が開始！

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、東京都足立区に店舗を構えるブロンコビリー保木間店に、関東エリアで初めて従業員教育用の「トレーニングセンター」を設け、7月10日より本格始動いたしました。また、7月14日（金）より季節の旬な食材をふんだんに使った「夏のサラダバー」が、全店舗で提供を開始いたします。

これまでトレーニングセンターは東海ファクトリー（名古屋市春日井市）に併設された1ヶ所のみでしたが、全店舗で同じ高クオリティの料理を召し上がっていただく為、今回、関東エリアで初めてオープンいたしました。ここでは毎月4回程の研修が行われ、参加者は関東近郊の各店舗から店長や新入社員のみならず、パートナー（弊社パート・アルバイトの呼称）も参加していきます。

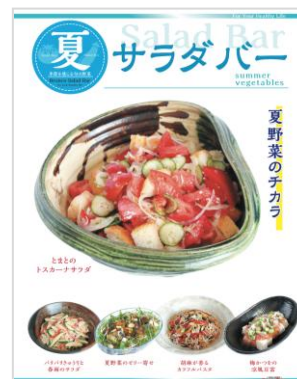
7月10日より本格始動した本トレーニングセンターでは、ブロンコビリーが誇る炭焼きステーキ・ハンバーグに関する勉強会はもちろんのこと、お肉にも負けない人気を誇るサラダバーの試作試食会を実施しています。今回の研修は、年5回改定されるサラダバーの内の「夏」メニューから、これからより暑い季節に、熱中症予防としても効果のある旬な食材を使った新メニューを通し、実習及び座学の研修を行いました。



トレーニングセンター：キッチン



炭焼きの実習



夏のサラダバー 新メニュー

## ▼炭焼き調理勉強：こだわりは「温度×素材×時間」！

### ✓ 厳選素材を2種の炭で焼き上げるテクニック

ブロンコビリーでは「備長炭・オガ炭」の2種類の炭を使い、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。

電子調理器とは異なり、炭の火力は、灰の被り方や空気の流れ、量によって大きく変動します。

この不規則な状況や温度ムラを利用し、素材に即した調理方法が重要です。

更に、お客様の好みの焼き加減に合わせることに加え、肉の厚みや細かな部位の違いにより、火の入り方は異なります。

研修では火加減をマスターし、網中央の一番高温な250度で、外はこんがり香ばしく、壁面沿いの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なるよう、社員やパートナーへ直に調理トレーニングをしています。



炭焼き実習



炭の種類

### ✓ 1時間で110食程ものお肉をご提供する時間テクニック

ランチピーク時、平均110人程（/1時間）もご来店のあるブロンコビリー。多くのお客様にアツアツで焼き立てのステーキ・ハンバーグをお楽しみいただく為、無駄のない動きで、瞬時に効率よくご提供出来るようシミュレーションを重ね実践しています。

## ▼「夏のサラダバー」試作試食会：旬な食材を提供直前でカット！



サラダバー専任スタッフ

### ✓ 発注から食材管理、調理指導までを徹底

お客様に新鮮で旬な野菜をお召し上がりいただくべく、毎日店舗へ配送される物流体制を取り入れ、野菜・果物の品質管理を徹底しています。特に、野菜は、繊維の切り方によって食感や味・色が大きく変わるため、切る大きさや角度まで徹底指導しています。

### ✓ モニターチェックでいつでも高鮮度な野菜を

サラダバーの状態を、キッチン内のモニターで専任スタッフが確認し、提供する直前に食材をカット。このひと手間が、口に入れた瞬間の新鮮なシャキシャキとした野菜ならではの食感をお楽しみいただける秘訣です。

## ▼「夏のサラダバー」詳細

日本野菜ソムリエ協会認定の「ジュニア野菜ソムリエ」の資格を取得した社員監修の元メニューが開発される今回の「夏のサラダバー」は、『夏野菜のチカラ』～熱中症を予防する～をテーマに、新たな6種類のメニューが登場します。

高い抗酸化作用のあるリコピンを多く含んだトマトや、体内の水分調節をしてくれるカリウム豊富なきゅうりなど、熱中症にも最適で、旬な食材をふんだんに使ったメニューは、お客様にお肉だけではなく「季節野菜の味覚狩り」をも楽しんでいただけるようイメージしています。

尚、「夏のサラダバー」7月14日（金）より、全店舗でご提供開始いたします。

※サラダバー単品でのご注文は承っておりません。

### 新メニュー

「パリパリきゅうりと春雨のサラダ」「とまとのトスカーナサラダ」「胡麻が香るカラフルパスタ」「梅かつをの涼風豆富」「夏野菜のゼリー寄せ」「トロピカルマンゴーゼリー」



定番メニュー ※時間限定メニューも含まれています。

「レタスマックス」「キャベツ」「ロメインレタス」「コーン」「オニオンライス」  
「わかめ」「ポテトサラダ」「フルーツ盛り」「ふわふわティラミス」「えびせん」  
「コーヒーゼリー&特製クリーム」「八つ橋&ぜんざい」

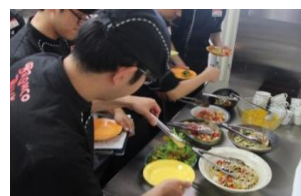
### <参考>



炭焼きの実習：試食の様子



サラダバーの実習：調理の様子



サラダバーの実習：試食の様子



座学様子

## <ブロンコビリー保木間店 概要>

住所：東京都足立区保木間1-9-16

アクセス：東武鉄道伊勢崎線竹ノ塚駅下車

東口 東武バス 5番乗り場 竹17 乗車

保木間一丁目下車すぐ



店舗の外観



店舗の内観



オープンキッチン

## ■ブロンコビリーについて

1978年 名古屋市北区で誕生したステーキ&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113店舗（2017年7月時点）を展開し、備長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/>