# NEWS RELEASE

2017年8月1日
株式会社ブロンコビリー

**名古屋を拠点に関東地区で 114 店舗を展開する**
**ステーキハウス「ブロンコビリー」**
# ファン待望の『ブロンコあめ』が発売決定！
**ブロンコビリーオリジナル製品の商品化第二弾！**
**8月1日(火)から全店舗にて販売開始**

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、ブロンコビリーオリジナルの飴『ブロンコあめ』を8月1日（火）より全114店舗にて発売いたします。

ブロンコビリーでは、約20年前より、お口直しとして梅風味の自社オリジナル飴『ブロンコあめ』（非売品）を、お食事後お客様にお配りしてまいりました。現在までに、非常に多くのお客様から「『ブロンコあめ』を購入したい。ぜひ商品化して欲しい。」などのご要望をいただき、当社としても発売に関して検討を重ねてまいりました。
店頭での販売商品第一弾として、『ペッパー＆ソルト』※1を2017年2月に発売開始し、おかげさまで、大変ご好評をいただいております。これに続く、ブロンコビリーオリジナル製品の商品化第二弾として『ブロンコあめ』の発売が決定いたしました。

お口直しは、ミントやハッカを使用したものが一般的ですが、『ブロンコあめ』はお子さまでもおいしく召し上がっていただける梅風味となっております。ブロンコビリーでは、お肉をバランスよく召し上がっていただきたいという理由から、酸性食品であるステーキ・ハンバーグと一緒に、体内の酸を中和するために、ミネラル豊富なアルカリ性食品である「梅干」を提供してまいりました。このような観点から、梅に注目し、梅風味の『ブロンコあめ』が誕生いたしました。また、パッケージには、メインキャラクターの“【元祖】ブロンコおじさん”が登場。ブロンコビリーでの楽しいひと時を、いつでも思い出せるようなユニークなイラストとなっています。

今後も、ブロンコビリーは、より豊かな食生活をお客様に提供するために、さまざまなサービスを展開してまいります。

商品イメージ

## 『ブロンコあめ』商品概要

発　売　日　：2017年8月1日（火）
価　　格　　：200円（税込）
内　容　量　：90g
味　　：梅風味(酸を中和する効果はございません)
販売エリア：ブロンコビリー全114店舗

## ＜備考＞

※1 **『ブロンコビリーオリジナル　ペッパー＆ソルト』商品概要**

価　　格　　：各518円（税込）
販売エリア：ブロンコビリー全114店舗

店舗でのお食事の際にご使用いただいている、人気のペッパー＆ソルトです。

●ピンクソルト：
ミネラル豊富で、甘みのある美しいピンクの岩塩。ミルで挽きたての香りがお楽しみいただけます。お肉本来の旨味が引き立ち、ステーキやハンバーグにぴったり！　おにぎりにご使用いただくのも、おすすめです！

●ガーリックソルト：
シーソルト・ローストガーリックに玉ねぎとパセリをブレンド。挽きたての岩塩とガーリックの香りが、食欲をそそります。

●レインボーペッパー：
ブラックペッパー・ホワイトペッパー・グリーンペッパー・ピンクペッパーの4種のペッパーをブレンド。挽きたての風味が楽しめます。

## ■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114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/