

Press Release

2024年11月18日
株式会社肉のヤマ牛

11/29は“いい肉の日” 肉のヤマ牛
看板商品をお手軽に楽しめる“肉祭り” 第三弾！

国産『牛ステーキ丼』を特別価格1290円
看板商品『厚切りかるび焼肉丼(中)』800円→700円も。

2024年11月29日(金)～12月2日(月)4日間限定開催
～全国の肉のヤマ牛にて～

株式会社肉のヤマ牛(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:池ノ上 達也)が展開する、食の感動体験を追求し、切りたて・焼きたてにこだわる炭火仕上げ肉のヤマ牛は、日ごろのご愛顧に感謝し肉の日“2”・“9”・“29”日に肉の日を開催しております。11月最後の肉の日は「肉のヤマ牛肉祭り第三弾」として、ちょっと贅沢な肉の旨み溢れる国産『牛ステーキ丼(150g)』を感謝価格で販売いたします。

他、看板商品の『厚切りかるび焼肉丼』『牛カルビ焼肉丼』も感謝価格にて販売いたします。ぜひこの機会に切りたて、焼きたての焼肉と一緒にご飯を頬張れる一杯をお楽しみください。

《おいしいお肉を好きだけ食べてもらいたい！ そんな想いで毎月肉の日キャンペーンを開催！》

肉のヤマ牛は日々、肉をブロックで仕入れ、店舗でその日使う分をスライスしてご提供するからこそ鮮度の良い肉、肉の旨みを活かした焼肉丼をご提供できております。

肉の日は、焼きたてで、炭の香りを楽しめる。まるで焼肉屋で焼いたお肉を炊き立てのごはんにのせて食べる…。そんな一杯を好きだけ楽しんでいただきたいという想いで日頃の感謝を込め特別価格で販売しております。今月はさらに11/29“いい肉の日”にかけ、肉の旨みを存分に楽しんでいただける厚めにカットした牛ステーキを豪快にのせた国産『牛ステーキ丼(150g)』を特別価格にて販売します。

今回は11月29日(金)より12月2日(月)まで4日間に拡大し、看板商品の『厚切りかるび焼肉丼』や『牛カルビ焼肉丼』も特別価格で合わせて販売いたしますので、ぜひこの機会に焼きたて切りたての焼肉丼をお楽しみください。

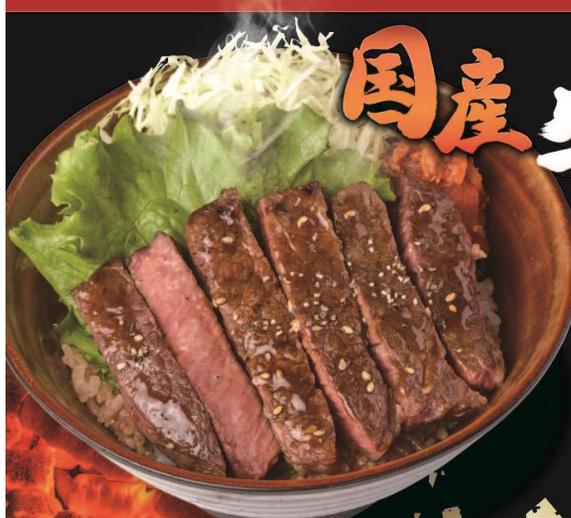
11月29日
～12月2日

肉のヤマ牛
肉祭り 第三弾!

国産牛ステーキ丼

150g
特別価格

1290円^{税込}



《肉のヤマ牛“肉祭り”第三弾 キャンペーン・商品概要》

実施日 : 2024年11月29日(金)～2024年12月2日(月) 合計4日間

対象商品:



国産『牛ステーキ丼(150g) 特別価格1,290円
※肉増し(50g)は+500円となります。



国産『牛ステーキ丼』は、肉の旨みがたっぷり味わえる赤身肉。約150gの肉厚のステーキ肉を絶妙な焼き加減で焼き上げ、1枚をカットし豪快にご飯の上のにせませす。肉自体の旨みをダイレクトに堪能していただけます。さらに肉増しも+500円で可能ですので、200gのステーキがばんと1790円で思いっきりお楽しみいただけます。



『厚切りかるび焼肉丼』(中) 800円 → 700円

少し厚めにカットすることで、肉の赤身の旨みと脂の甘さをさらに楽しんでいただけます。自家製タレはシンプルな甘辛の醤油ベースで全体の味をキリッと引き締めます。ひと噛みごとに牛カルビの旨み溢れる肉とご飯と一緒に豪快に頬張ってください。



『牛カルビ焼肉丼』(中) 690円 → 500円

食べやすくひとロサイズにカットし、焼き上げ提供する牛カルビ丼は赤身と脂のバランスがよく、脂の甘さと旨みが濃厚な一杯です。自家製タレをしっかりまとったお肉と熱々のごはんの相性は抜群です。肉のヤマ牛の看板商品をぜひお楽しみください。

販売店舗: 全国の肉のヤマ牛

注意事項: ※価格は全て税込となります。

※お持ち帰りも可能商品です。

※テイクアウト専門店はお持ち帰りのみとなります。

※肉札等のクーポンや割引券の併用は不可となります。

※冷麺、温麺セットのご用意もごさいます。

※肉量は焼前のグラム数となります。

《肉のヤマ牛のこだわり》

肉のヤマ牛は、国内25店舗・海外1店舗(※2024年9月末日現在)を展開する『炭火仕上げの牛カルビ焼肉丼』を主力商品とした牛肉専門店、お客さまに切りたての牛肉の美味しさを提供することをモットーにしています。

昭和の時代、商店街に必ず1軒はあった「地元のお肉屋さん」はお肉だけではなく、できたてのお惣菜や揚げたての「コロッケ」なども販売しており、お店の人や初めて会ったお客さま同士でも他愛のない世間話をしたり、何気ない「日常」の中に「商店」ならではの「賑わい」や「ふれあい」がありました。

肉のヤマ牛はそんな懐かしい風情や景色はそのままに、新鮮で美味しいお肉をお手頃な価格で召し上がっていただき、ご注文を伺いながら目の前で調理することで、炭火で仕上げた香ばしい香りや揚げ物の香り、そして手づくり、できたて、焼きたての本能が飲む食の感動体験を追求し続けています。

HP: <https://www.nikuno-yamagyu.com/>

【こだわり① 各店舗で精肉した切りたての新鮮な肉】



肉のヤマ牛は各店舗が精肉店のようにブロックで肉を仕入れ、肉の部位や状態を見極め、その肉が一番おいしくなるように、その日使う分だけをカットしています。

【こだわり② 自家製の焼肉もみダレ】



肉を焼く前に揉みこむ“もみダレ”は、野菜や香辛料を独自にブレンドし、お肉のポテンシャルを引き出すタレに仕上げております。

【こだわり③ 炭火仕上げ】



肉の焼き方は、私たちのこだわり。遠赤外線ですっきり焼き上げます。焼肉はムラなく、炭の香りを纏わせています。炭火仕上げの肉の香ばしさを堪能ください。

【こだわり④ 国産の白米】



肉の旨みに負けない甘みと弾力のあるコメを厳選しました。ガス釜ですっきり炊き上げた、甘くて粒の立った銀シャリ。炭火仕上げの肉と銀シャリは最高のパートナーです。

【こだわり⑤ 活気あふれる店舗】



常連さまも初めてのお客さまもワクワクする店頭、そして店内。お肉の焼ける香ばしさ、そして炎。揚げ物の音、元気なスタッフの声。お持ち帰りのお客さまにも、店内でお食事のお客さまにも、最高にワクワクする時間をご提供いたします。

■トリドールホールディングスについて

「食の感動で、この星を満たせ。」をスローガンに掲げ、さまざまな業態の飲食チェーンを展開し、味覚だけでなく五感が揺さぶられる、本能が歓ぶほどの感動を探求し続けています。今後も「食の感動体験」をどこまでも追求し、世界中で唯一無二の日本発グローバルフードカンパニーを目指して、予測不能な進化を遂げるため、国内のみならず海外での展開を積極的に推進してまいります。

HP: <https://www.toridoll.com/>

<本件に関する報道関係からのお問い合わせ先>

株式会社トリドールホールディングス マーケティング部 宮林

E-mail : satomi.miyabayashi@toridoll.com

※リリース内の画像をご要望の場合は、大変お手数をおかけしますが、上記お問い合わせ先にご連絡ください。