

完売続出のイチボとランプ肉使用の 『国産牛ステーキ丼1.5人前』1290円が

9月最後の肉祭りから10月2日までの4日間限定で再登場！

甘みと香ばしさを感じられる料理長特製“オニオンソース”も新登場

～切り立て・焼き立てにこだわる肉のヤマ牛

全店舗で9月29日(月)～10月2日(木)4日間だけの期間限定・数量限定販売～

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、切り立て・焼き立てにこだわる炭火仕上げ肉のヤマ牛は、2025年9月の3連休に販売し、各店舗で売切れが発生するほど大好評いただいた人気商品『国産牛ステーキ丼』を9月最後の肉祭りの日である9月29日(月)から10月2日(木)までの4日間限定で再販売いたします。

今回は、シンプルにランプやイチボの肉の味わいを楽しめる塩コショウのみの味付けに加え、フレッシュな玉ねぎを甘みが出るまで煮込み店舗で作る醤油ベースの料理長特製の「オニオンソース」が新たに登場。より多くのお客様にお楽しみいただける内容への進化させております。ぜひ食欲の秋、焼き立ての赤身肉をお楽しみください。

《食欲の秋に贈る、ランプとイチボを1度に楽しめる“赤身のごちそう丼”復活！》

使用しているのは、希少な国産牛のイチボと赤身肉の旨みを堪能できるランプの2つの部位。イチボは“幻”と称されるほどの部位で、1頭から約3kg程度しか取れない希少部位。絶妙な脂と肉のジューシーな旨みのバランスがお楽しみいただけます。またランプは赤身ならではの力強い旨みをお楽しみいただけます。

日々肉に向き合い、厳選した肉を取り扱う肉のヤマ牛だからこそその商品です。また、食欲の秋、おいしいお肉をこころゆくまで召し上がっていただきたいという想いから1.5人前を1,290円で販売いたします。ぜひ肉本来の旨み、そして炭火仕上げの香ばしさを堪能ください。

国産牛ステーキ丼での使用部位

【イチボ】

もも肉の中でもごく限られた量しか取れない“幻”とも称される部位。赤身と霜降りのバランスが絶妙で、とろける脂の甘みと濃厚な肉の旨みが口の中に広がります。柔らかさと弾力を両立する部位。噛むごとに旨みがじんわり広がります。

【ランプ】

腰からお尻にかけての部位で、赤身肉の中でも特に筋肉が発達しており、味わいが濃厚。脂肪は控えめながら、コクと風味は格別です。噛むほどに、肉の深みを感じられる味わいです。

【商品概要】

商品名 : 『国産牛ステーキ丼』
価格 : 1290円 (1.5人前) / 1000円 (1人前)

※赤羽店、イオンモールむさし村山店、竹ノ塚ピーコックストア店、梅屋敷店はお持ち帰り専用のため弁当の形での販売となります。

※写真は1.5人前の商品となります。

※価格は税込み価格となります。

※数量限定商品となります。なくなり次第終売となります。

料理長特製ソース
とろける甘味と香ばしさ
オニオンソース
甘味 ランプ
塩コショウ
塩コショウ
三日間で完売した大人気商品！
数量限定
ステーキ丼
国産牛
新登場

お肉の旨味を楽しめる
塩コショウ

各種
【1.5人前】 1,290円
【1人前】 1,000円

《肉のヤマ牛の6つのこだわり》

肉のヤマ牛は、国内22店舗（※2025年4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です。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。ガス釜でじっくり炊き上げた、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います。

こだわり⑤ コシとのごしの冷麺



脂や肉の旨みを引き立てるこだわりの冷麺。特注の麺はしっかりとコシとのごしを楽しんでいただけます。ゆであがったあと、2度にわたって分けてあらうことでひんやりツルツルの麺に。

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、炭の香りを纏わせます。炭火仕上げの肉の香ばしさをご堪能ください。

こだわり⑥ 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、本能が飲むほどの感動を探求し続けています。トリドールグループは「心的資本経営」を原動力に、従業員の“心の幸せ”とお客様の“心の感動”を生み出し、持続的な事業成長を目指しています。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。