

Press Release

2024年5月13日
株式会社肉のヤマ牛

夏日続出！暑くなってきたこの季節にぴったり！
テーマは“HOT×SMOKY×CHEESE” 初夏限定の新商品が登場

ピリ辛×炭火の香りただよ『チーズサルサのスモーキーカルビ丼』
ピリ辛×ニンニクのパンチが効いた『フレッシュトマトのサルサ冷麺』

2024年5月15日(水)から
焼きたて・切りたてにこだわる全国の肉のヤマ牛にて期間限定で販売開始

株式会社肉のヤマ牛(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:恩田 和樹)が展開する、食の感動体験を追求し、焼きたて・切りたてにこだわる炭火仕上げの肉のヤマ牛は、2024年5月15日(水)から6月下旬までの期間、初夏にぴったりな“HOT×SMOKY×CHEESE”をテーマとして、『チーズサルサのスモーキーカルビ丼』と、ガツンとしたニンニクのパンチを感じていただける『フレッシュトマトのサルサ冷麺』を期間限定で販売いたします。

肉のヤマ牛は肉をブロックで仕入れ、店舗でその日使う分をカットしてご提供しております。精肉店のようにブロックで肉を仕入れるからこそ鮮度の良い肉、そして肉の旨さを活かした商品をご提供することが可能です。

《暑い日にもぴったり！ピリ辛で炭火の香りをまとった牛カルビ、そして濃厚チーズの相性が抜群！》

『チーズサルサのスモーキーカルビ丼』は、牛カルビの旨みをしっかり感じていただける厚さにカットし、炭火で香ばしく仕上げ、そのうえに濃厚なチーズソースをたっぷりかけました。店内で漬け込んだ自家製の紫玉ねぎのマリネを添えることで、さっぱりした風味もお楽しみいただけます。

さらに、別添えでサルサソースをご用意いたします。サルサソースはトマトをベースにピーマン、玉ねぎ、ハラペーニョなどたっぷりの野菜をざく切りにして彩り鮮やかに、そして爽やかに仕上げました。

まずは濃厚なチーズソースのまろやかさや、ジューシーな牛カルビの香ばしさを楽しんでいただき、次にサルサソースをかけてお召し上がりいただくことで、食べるたびに異なる味わいをお楽しみいただけます。

暑さの続くこの季節に、ピリ辛で香ばしい新商品『チーズサルサのスモーキーカルビ丼』をぜひお試しください。



《ニンニクのパンチが効いた、ガツンリ&さっぱりな冷麺も登場》

牛テールのコクが効いた冷やしスープと、冷水でキリリと締めることでコシをしっかりと楽しんでいただける麺が組み合わさった『冷麺』シリーズから、『フレッシュトマトのサルサ冷麺』が新登場します。

フレッシュな刻みトマトと青唐辛子、ニンニク、サルサソースが麺によくからみ、パンチがありながらもさっぱりつるつるとお召し上がりいただけます。

鮮やかな彩りとパンチの効いた味わいで、見た目からも元気になっていた一杯に仕上げています。



商品概要

商品名	『チーズサルサのスモーキーカルビ丼』 	『フレッシュトマトのサルサ冷麺』 
価格(税込)	890円 ※カルビ増量(50g)+200円/(100g)+350円 ※チーズソース/サルサソース追加トッピング 各+100円 ※チーズソース/サルサソース2倍かけの場合は1000円 ※『冷麺』もしくは『温麺』セットの場合は1280円	790円 ※『フレッシュトマトのサルサ冷麺と牛焼肉めし』セットの 販売価格は890円となります。
販売店舗	全国の「肉のヤマ牛」 ※赤羽店、竹ノ塚ピーコックストア店での販売はございません。 ※イオンモール東浦店ではフレッシュトマトのサルサ冷麺単品販売はございません。牛カルビ焼肉丼セット(ハーフサイズ)のみの販売となります。	
販売期間	2024年5月15日(水)～2024年6月下旬を予定	
備考	※販売状況によって、終了時期が店舗ごとに異なる場合がございます。 ※『冷麺』、『温麺』のお持ち帰りは出来ません。 ※肉増しは肉を焼く前の肉量を記載しております。	

《肉のヤマ牛のこだわり》

肉のヤマ牛は、国内24店舗(※2024年5月13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、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、焼きたての本能が歎ぶ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。遠赤外線でじっくり焼き上げます。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ご堪能ください。

【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。