

11月の“いい焼肉丼祭り”第3弾！

ラストを飾るのは！大人気の『国産牛ステーキ丼』！
爽やかな酸味とコク×スパイシーガーリック！
肉のヤマ牛が提案する”クセになるごちそうな一杯”

～おいしいお肉、好きなだけ～ 肉のヤマ牛全店舗で29日（土） 限定開催

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、全国各店舗にて2025年11月29日（土）限定で、11月最後の“11（いい）やき29（にく）丼祭り”を開催します。第3弾として、大変好評をいただいている『国産牛ステーキ丼』を29日（土）の1日限定で特別価格で販売いたします。今回は、新たな味わいの提案として“ハニーマスタードソース”をご用意いたしました。はちみつの甘みとコク、マスタードのスパイシーさ、そしてニンニクのパンチが絶妙に絡み合い、切りたて、焼きたての香ばしい牛ステーキと白米がとまらぬ一杯に仕立てました。

《1年に1度のいい肉の日にながつり食べたい“クセになるごちそうな”一杯》

11月2日（土）・9日（土）と開催してまいりました“いい焼肉丼祭り”は毎回異なる味わいで展開してきた11月限定の企画。ラストとなる第3弾では、そのフィナーレを飾るのにふさわしい一杯として、“焼肉丼の可能性をもっともっと広げ、切りたて、焼きたての牛肉、そして炊き立てのご飯をにながつり楽しんでほしい！”そんな想いで作ったおいしさへの挑戦の一杯となっています。

今回の味わいは爽やかな酸味とコク、そこにスパイシーなガーリックが合わさることでクセになり、肉、米が止まらない一杯に。精肉店のように毎日店舗で塊肉から切り出し、焼き方にもこだわる肉のヤマ牛だからこそ、このこだわりが詰まった一杯となりました。ぜひ朝晩の気温も下がり、食欲が増す秋。“おいしいお肉を、おなかいっぱいお楽しみください。”

～開催概要～

【第3弾】「いい肉の日！いい焼肉丼スペシャル！」

1年に1度の“いい肉の日”を記念して大人気の焼肉丼を限定販売

・開催日程：2025年11月29日（土）※1日限定

・商品名：『国産牛ステーキ丼 ハニーマスタードソース』

・販売価格：（1人前）1,190円／（1.5人前）1,490円

・販売店舗：全国の肉のヤマ牛各店

※お持ち帰り専門店ではお弁当の形にて販売いたします。

＜注釈＞

※価格はすべて税込価格となります。

※売切れ次第終了となる場合がございます。

※写真は1.5人前のものとなります。



肉のヤマ牛の丼がおいしい理由は“鮮度高い肉”+“米”だからこそ！

香ばしい炭の香りを立ちのぼらせながら、一枚一枚丁寧に焼き上げる肉。また米は炊きたてでほかほかと湯気を立てる。肉のヤマ牛が大切にしているのは、「焼き立て」と「熱々」の瞬間を逃さずお客様に届けることです。肉は、切りたての新鮮な状態から自家製ダレで味付けをしてから焼き上げることで、脂の旨みと香ばしさが引き立ちます。一方で、熱々のごはんは、粒立ちの良さと甘みが際立ち、噛むほどに旨みが広がります。この“焼き立ての香ばしさ”と“炊きたての甘み”が交わる瞬間こそが、丼の一番うまいところ。ヤマ牛では、その瞬間を逃さないために、「切り立て」「焼き立て」「炊きたて」にこだわり、オーダーごとに一番おいしい状態でご提供しています。焼き立ての肉が持つ香りと、熱々の米が放つ湯気。熱が重なり、旨さが走る…。それが、肉のヤマ牛の“丼の流儀”です。



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、その日使う分だけのカットをしています。



肉の旨みをしっかりとじこめ、炭火の香りをつけた肉はたまらないおいしさ。焼き方にも肉のヤマ牛ならではのこだわりがたくさんつまっています。



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。

《肉のヤマ牛のこだわり》

肉のヤマ牛は、国内21店舗(※2025年10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、焼き立ての本能が歓ぶ食の感動体験を追求し続けています。

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



■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追求し続けています。

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”とお客さまの“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。