

Press Release

2025年4月24日  
株式会社肉のヤマ牛

＜切りたて、焼きたて 炭火仕上げの肉のヤマ牛＞  
国内4店舗目となる  
お持ち帰り専門店をイオンモールむさし村山へ出店  
2025年4月27日(日)10:00開店

＜グランドオープン記念＞  
看板商品の『牛カルビ焼肉弁当』を感謝価格 720円→500円で販売  
他、店内仕込みの粗切りの手ごねコロッケなど揚げたてお惣菜も

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、焼きたて・切りたてにこだわる炭火仕上げ「肉のヤマ牛」は、2025年4月27日(日)10時にお持ち帰り専門店「肉のヤマ牛 イオンモールむさし村山店」(東京都武蔵村山市)をオープンいたします。  
ショッピングセンターにてお弁当販売等の催事を行うなかで、色々な種類のお弁当を多くのお客様にお買い求めいただきておりました。お持ち帰り専門店をオープンさせることでより多くのお客様の食卓に笑顔をご提供できればと考えております。肉のヤマ牛は、イオンモールむさし村山店のオープンを経て、全国に22店舗の展開となります。



《店舗でブロック肉からカットするからこそそのジューシーな牛肉》

肉のヤマ牛は精肉店のようにお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います。だからこそ鮮度高く、肉の旨み、ジューシーさを楽しんでいただける商品をご提供することが可能となっています。

鮮度高い肉を強火で焼き上げることで旨みをギュッと閉じ込め、仕上げに炭火で仕上げることでジューシーに仕上がります。香ばしいお肉を熱々のごはんにのせ特製のタレをかけて仕上げることで箸が止まらない焼肉弁当が生まれます。

また、ロード等で揚げるサクサクの惣菜は、店内で一つひとつ手仕込みでつくっています。コロッケやジューシーな仕上がりの鶏唐揚げは、お肉屋さんで買うような肉感を楽しんでいただけます。揚げたての惣菜一つからお買い求めいただけるため、大変ご好評をいただいております。



《店舗概要》

- 店舗名 : 肉のヤマ牛 イオンモールむさし村山店
- 開店日時 : 2025年4月27日(日)10:00
- 営業時間 : 10:00~21:00(予定) ラストオーダー20:30※開店時間は施設と合わせての開店となります。
- 所在地 : 東京都武蔵村山市榎1-1-3 イオンモールむさし村山1階
- 定休日 : 施設休業に準ずる
- 座席数 : なし

《グランドオープンキャンペーン概要》

グランドオープンを記念し、4月27日(日)～4月29日(火)までの3日間限定で肉のヤマ牛の看板商品である炭火仕上げ『牛カルビ焼肉丼(中)』を720円→特別価格500円で販売いたします。また続く第2弾として、『辛味噌漬込厚切かるび弁当(中)』は800円→特別価格700円で販売する等、多くの看板商品をお楽しみいただけるようにご準備をしております。

また、肉のヤマ牛で大変ご好評をいただいている店内で一つひとつ手作りでおつくりする『牛肉コロッケ』や『牛メンチカツ』『唐揚げ』もお得にご購入いただけます。お惣菜1つからでもご購入いただけますので、ぜひランチやご家族でのお夕食などにぜひお試しくださいとさせていただきます。

【第1弾】

日程: 日程: 2025年4月27日(日)～2025年4月29日(火)

販売商品: 牛カルビ焼肉弁当(中)

販売価格: 720円→特別価格500円

【第2弾】

日程: 日程: 2025年4月30日(水)～2025年5月6日(火)

販売商品: 辛味噌漬込厚切かるび弁当

販売価格: (中)800円→特別価格700円・(小)700円→特別価格590円

※以下お惣菜はオープン日27日のみ特別価格で販売いたします。

牛肉コロッケ: 150円→特別価格130円

牛メンチカツ: 250円→特別価格240円

唐揚げ5個: 650円→特別価格590円

【肉のヤマ牛 おすすめ弁当】

【ヤマ牛弁当】



肉のヤマ牛の大人気牛カルビ、唐揚げ、コロッケが1つのお弁当に集合。みんなが大好きなおかずが集まった最高のコンビネーションのお弁当です。

【焼肉エビフライ弁当】



炭火仕上げの香ばしい焼肉もエビフライも両方食べたい！の声にお応えしたお弁当です。ヤマ牛のエビフライは1つに海老が2尾入ってプリプリ感が最高。贅沢なお弁当です。

【肉のヤマ牛 おすすめ惣菜】



【牛肉コロッケ】

店舗で牛肉をカットした際の鮮度の高い肉を使い店内で衣をつけるからこそサクサクホクホクの旨みたっぷりのコロッケです。



【牛メンチカツ】

肉の旨みをしっかり感じていただきながらも玉ねぎの甘さも感じていただける仕立てに。そのまま食べるのもおすすめです。



【唐揚げ】

ジューシーな鶏もも肉をおおぶりにカットし、店内でんにく、しょうがを効かせた特製ダレに漬け込みカラッと揚げご提供します。



【玉ねぎフライ】

大ぶりで熱を加えると甘くなる玉ねぎをフライに。みずみずしい玉ねぎとサクサクの衣の軽やかさでどんどん進んでしまう逸品です。





## 《肉のヤマ牛のこだわり》

「肉のヤマ牛」は、国内22店舗（※2025年4月末日時点）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、出来立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ん同志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、出来立て、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/>

### 【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います。

### 【こだわり③ 炭火仕上げ】



肉の焼き方は、私たちのこだわり。遠赤外線ですっかり焼き上げます。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。ガス釜ですっかり炊き上げた、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追求し続けています。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](mailto: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。