

<切りたて・焼きたてにこだわる炭火仕上げ肉のヤマ牛>

『春のあさり冷麺』『春のあさり温麺』が 期間限定で新登場！

看板商品『牛カルビ焼肉丼』が500円で味わえる、3月の“肉祭り”は3日間開催

株式会社肉のヤマ牛(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長 柏原 聰)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では、2026年3月16日(月)より『春のあさり冷麺』『春のあさり温麺』が期間限定で新登場いたします！

また、人気商品をお得に味わえる“肉祭り”を2026年3月2日(月)と9日(月)、29日(日)の3日間開催いたします。同日には、昨年販売し、好評だった商品『国産牛ステーキ 自家製オニオンソース』を販売いたします。

《特製麺でつくる、あさりの旨みたっぷり『春のあさり冷麺』『春のあさり温麺』新登場！》

肉のヤマ牛人気商品の麺メニュー『冷麺』『温麺』から季節の食材「あさり」を贅沢に使用した『春のあさり冷麺』『春のあさり温麺』が登場いたします。従来の『冷麺』『温麺』に使用している清湯系の牛テールスープに、たっぷりのあさりを加え、旨塩風味に仕立てました。素材本来のコクと旨みに、塩のキレが引き立つ一杯で、焼肉丼との相性も抜群です。トッピングの檸檬を絞ることで、爽やかな後味をお楽しみいただけます。つるっとのど越しの良い特製麺とともに、春ならではの味わいをご堪能ください。

『春のあさり温麺』は、ベースのスープに牛脂を加えマイルドに仕上げました。トッピングの海苔を崩しながらスープに絡めることで、磯の香りが広がりまた違った風味が楽しめます。まだ肌寒さの残るこの時期に、身も心もほっと温まる一杯をご堪能ください。



《“肉祭り”国産牛ステーキに、玉ねぎの甘味たっぷりの自家製オニオンソースが相性抜群》



毎月数日限定で実施をする肉のヤマ牛の“肉祭り”。期間中は、看板商品の『牛カルビ焼肉丼』(通常690円)をワンコインの500円で販売します。この“肉祭り”は、多くの方にご愛顧いただいており、大行列になることも。昨今さまざまな価格高騰もあるなか、おいしいお肉をお腹いっぱい食べていただきたい、そんな想いで肉のヤマ牛は“肉祭り”を継続して実施しております。

3月の“肉祭り”では、昨年大好評だった『国産牛ステーキ 自家製オニオンソース』が帰ってきます！本商品は「肉祭り」開催日の3日間限定での販売となります。この機会にぜひ、肉のヤマ牛の自信作をご堪能ください。

※写真は1.5人前のものとなります。

《『春のあさり冷麺』『春のあさり温麺』商品概要》

- ・販売日程： 2026年3月16日(月)～なくなり次第終了
- ・販売店舗： 全国の肉のヤマ牛各店



『春のあさり冷麺』 並740円 小380円

季節食材である「あさり」の塩味と旨みがしっかりと感じられる冷麺。コシのある特製麺に旨塩風味がしっかりと絡み、一杯でも満足を得られる味わいです。レモンを絞ることで爽快感とすっきり感が増し、肉のヤマ牛の丼との相性抜群です。

※写真は並サイズです。



『春のあさり温麺』 並740円 小380円

牛脂を加えたコク深くマイルドな味わいで、まだ肌寒さの残るこの時期に、身体に沁みる優しい味に仕上げております。海苔を崩しながらスープに絡めることで、磯の香りが広がりまた違った味変が楽しめます。

※写真は並サイズです。

《肉のヤマ牛“肉祭り” 開催概要》

- ・開催日程： 2026年3月2日(月)、9日(月)、29日(日)
- ・開催店舗： 全国の肉のヤマ牛各店
- ・内容： 定番人気商品を特別価格で販売
『牛カルビ焼肉丼』690円→500円

【商品概要】

- ・商品名： 『国産牛ステーキ 自家製オニオンソース』
- ・販売日程： 2026年3月2日(月)、9(月)、29日(日)
- ・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。



**『国産牛ステーキ 自家製オニオンソース』
(1人前)1,290円／(1.5人前)1,590円**

炭火で焼き上げる国産牛ロースに、肉の旨みを引き立てる自家製オニオンソースを合わせた丼です。
店内で仕立てるオニオンソースは、玉ねぎを丁寧に炒め煮し、自然な甘さと、おろしにんにくの香ばしさを引き出した醤油ベースの自家製ソース。ご飯が進むクセになる味わいです。

※価格はすべて税込価格となります。
※売り切れ次第終了となる場合がございます。
※すべて画像はイメージです。

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「熟々」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、熟々のごはんは、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“焼きたての香ばしさ”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。焼きたての肉が持つ香りと、熟々の米が放つ湯気。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。



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。ガス釜でじっくり焼き上げた、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(※2026年1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、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 ブランド戦略部 久保薫

E-mail : haruka.kubozono@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。