

# 今年の梅雨の蒸し暑さを吹き飛ばすような キーンと冷たい“氷(シャーベット)”冷麺 新発売

2024年7月3日(水)から  
切りたて・焼きたてにこだわる全国の肉のヤマ牛にて期間限定で販売  
～お持ち帰りも可能！食卓・職場でもひんやり体験を！～

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、2024年7月3日(水)からジメジメと蒸し暑い梅雨のこの季節にさっぱりとお召し上がりいただける『氷(シャーベット)冷麺』を期間限定で販売いたします。

## 《ひんやり・シャリシャリ食感の冷たいシャーベットだし氷を使った冷麺》

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。猛暑が予想されている今年の夏に向け、焼肉丼のみならずのどごしの良いコシの強い冷麺で体をクールダウンしていただければという想いで『氷冷麺』シリーズを新発売いたします。

シャーベット状のだし氷をふんわりと盛付け、紫玉ねぎの酢漬け、徳島県産のすだち、白髪ねぎ、そして最後に少し甘めの醤油ダレをかけていくことでさっぱり、かつコクのある味に仕上がります。キーンと冷えただしを飲んでいただければ体の中からクールダウンいただける一杯に仕上げています。

### ひんやり冷たいシャーベット冷麺!!



## 《お持ち帰りも可能！ お持ち帰りでもひんやり体験を！》

『氷冷麺』はお持ち帰りも可能な商品ですので、お持ち帰りいただいた後もひんやり冷たい冷麺をお召し上がりいただくことも可能です。

食欲が落ちてしまいがちなこれからの季節に、暑さを和らげてくれるこの一杯と合わせて香ばしく焼きあげたスタミナ満点の焼肉丼をぜひお店でもご自宅でもお楽しみください。

※お持ち帰りの場合、お時間や状況によって氷が溶けてしまう場合もございます。予めご了承ください。



## Press Release

### 【商品概要】

<p>商品名</p>	<p>『氷(シャーベット)冷麺』</p> 
<p>価格(税込)</p>	<p>790円 ※大盛(1.5倍)+200円</p> <p>※氷冷麺 牛焼肉めしセット(氷冷麺+焼肉めし(ミニ丼)) 990円 ※氷冷麺 牛カルビ焼肉丼セット(氷冷麺ハーフ+カルビ焼肉丼(小))990円</p>
<p>販売店舗</p>	<p>全国の「肉のヤマ牛」</p> <p>※一部の販売対象外の店舗もございます。 ※店舗の食材状況により完売している場合もございます。 ※新規オープン店舗ではお取り扱いがない場合がございます。店舗までお問い合わせください。</p>
<p>販売期間</p>	<p>2024年7月3日(水)～2024年7月下旬予定</p>
<p>備考</p>	<p>※お持ち帰りも可能商品です。 ※お持ち歩きのお時間や状況によって氷が溶けてしまうこともございます。予めご了承ください。</p> 

## 《肉のヤマ牛のこだわり》

肉のヤマ牛は、国内24店舗（※2024年4月26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-yamagyū.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。遠赤外線ですっきり焼き上げます。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。ガス釜ですっきり炊き上げた、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、本能が飲む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](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。