

# おかげさまで「300万食」突破！

## 吉野家の新商品「焼味豚丼 十勝仕立て」 ～「焼き」だからこそ実現した「香ばしさ」が人気～

株式会社吉野家(本社:東京都北区、代表取締役執行役員社長:安部修仁)では、2011年12月8日より全国発売を開始した新商品「焼味豚丼 十勝仕立て」が、販売累計300万食を突破いたしました。

### 十勝仕立てのタレで「焼き上げた」吉野家の焼味豚丼が300万食を突破！

このたび、吉野家の「焼味豚丼 十勝仕立て」が、販売累計300万食を突破いたしました。同商品は、発売直後から幅広い層のお客様にご支持をいただいております。

吉野家の「焼味豚丼 十勝仕立て」は、日本中の“豚肉を使用した料理”を研究し、おいしいと感じるものを追求したところ、北海道の十勝地方に古くから伝わる“十勝の豚丼”に辿りつきました。

豚肉を「煮る」調理法のこれまでの豚丼から、「焼く」調理法としています。

コクのある本醸造の北海道しょうゆと、すっきりした江戸前しょうゆをベースにした甘味と辛味のバランスのとれた吉野家オリジナルのタレを使って「焼き上げた」豚肉は、口いっぱい香ばしさが広がり、噛むほどにうまみが出ます。

吉野家はこれからも、「うまい、やすい、はやい」にさらなる磨きをかけ、百年変わらぬ伝統のうまさをお手頃な価格でご賞味いただけるよう努めてまいります。今後とも変わらぬご愛顧のほど、宜しく願い申し上げます。

#### 「焼味豚丼 十勝仕立て」商品概要

\* 焼味豚丼(並盛) / 380円

\* 焼味豚丼(大盛) / 480円

お持ち帰りもご利用いただけます。

\* 豚焼定食 / 490円

定食のご飯は、プラス30円で大盛にできます。

定食はお持ち帰りできません。

そば処吉野家ならびに、競馬場内等の一部店舗では販売しておりません。何卒ご了承ください。

新登場

並盛 380円 大盛 480円

焼味 豚丼 十勝仕立て

コクと、香ばしさ。  
しっかり馴染んだタレのうまみが、  
白いごはんによく合います。

豚焼 定食 十勝仕立て 490円

定食のご飯は、プラス30円で大盛にできます。  
※お持ち帰りできません。

百年変わらない、うまさだけを。

YOSHINOYA

この件に関するお問合せ先  
株式会社吉野家ホールディングス 社長室広報担当 03-4332-9701

吉野家  
YOSHINOYA