

各位

2018年12月18日

株式会社吉野家

ぎゅうさら

牛皿が定食になりました！

セットで90円お得になります。

こだわりの牛丼の食べ方（マイオーダー）「#オレの吉野家」発信中

株式会社吉野家（本社：東京都中央区 代表取締役社長：河村 泰貴）は、2019年1月7日（月）10時から、「**牛皿定食**」の販売を開始いたします。

「牛皿」とは、吉野家の創業から牛丼と共に販売を続けてきた「牛丼の具」だけの商品です。牛丼の並盛・大盛・特盛と同じく好みのサイズを選ぶことができます。

2019年に120周年を迎える吉野家の第1弾商品は、この「牛皿」を定食にした「牛皿定食」です。

「牛皿」並盛に、ご飯・玉子・みそ汁がついて500円とそれぞれを別々に注文するより90円お得になります。



定食になって
90円お得に
なりました



News Release

■こだわりの牛丼の食べ方（マイオーダー）「#オレの吉野家」で、みなさんのこだわりを発信してください。

オレの吉野家

この食べ方が、一番うまい！

**吉野家HD会長
安部修仁**

- ① 牛丼定食を注文
- ② 玉子の黄味と白身を
よくかき混ぜる
- ③ 牛肉を玉子につけて
ご飯と一緒に食べる

500円 （牛丼定食）



**吉野家社長
河村泰貴**

- ① 牛丼（つゆゆき）、玉子、
お新巻を注文
- ② 玉子をセパレーターで
黄味だけ取り出す
- ③ 黄味を牛肉に絡めてから
お新巻を乗せ七味を
たっぷりかけて食べる
- ④ 白身は卵みでみそ汁に入れる

合計 540円 （牛丼定食1つ460円）
玉子
お新巻



**商品開発部
本部長**

- ① 牛丼定食（つゆたく）を注文
- ② 玉子の黄味をスプーンで押し
白身だけをご飯に入れて混ぜる
お好みで生葱、七味をかける
- ③ 玉子の黄身に牛丼のカレを注ぎ
かき混ぜ、牛肉をつけて食べる
- ④ 残った玉子はご飯に入れて
玉子かけご飯にしても良い

500円 （牛丼定食1つ460円）



#オレの吉野家 であなたの食べ方を募集中!

※投稿内容は、ホームページや公式アカウントなどにおいて紹介させていただく場合がございます。

※価格はすべて税込となっております。

※写真はイメージです。※食事は営業時間内のみとなります。

※一部の店舗では販売していません。詳しくはお客様ご近所ホームページでご確認ください。

新発売の、「牛^{ぎゅうさ}皿定食」は、吉野家前社長（現：吉野家ホールディングス会長）安部修仁のこだわりの牛丼の食べ方（マイオーダー）です。

吉野家は創業120周年を迎えるにあたり、「吉野家の牛丼」好きの方のこだわりの食べ方（マイオーダー）を“#オレの吉野家”として紹介してまいります。

この他、お客様に様々な牛丼の楽しみ方を提案していきます。こだわりの牛丼の食べ方（マイオーダー）は、吉野家の従業員だけでなく、お客様1人1人のこだわりも紹介したいと考えております。SNSにて“#オレの吉野家”の発信お待ちしております。

※ご投稿いただいた画像やコメントは、各種広告・宣伝物に活用させていただきます場合がございます。

投稿される方は、投稿画像を各種広告・宣伝物に活用することにご同意いただいたものとみなします。

<この件に関するお問い合わせ先>

株式会社吉野家 企画本部 広報担当 寺澤・海老名
TEL 03-5651-8620