

【牛丼の吉野家が誕生して120年の感謝を込めて】

『#牛肉の日』1月24日(木)限定実施

吉野家初「牛丼並盛アタマ(牛丼の肉)120%に増量キャンペーン」

より一層「うまい」牛丼を。今年は吉野家の、新たな#牛丼元年

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、創業120年を迎えた2019年を【牛丼元年】と位置づけ、120年間みなさまに愛していただいている吉野家の牛丼をもっと楽しんで味わえるお客様感謝キャンペーンを実施してまいります。『牛肉の日』である1月24日（木）は、吉野家初となる「牛丼並盛のアタマ*が120%に増量キャンペーン」を実施いたします。*アタマとは牛丼の肉を含む具のこと。



■ 吉野家「牛丼並盛のアタマが120%に増量キャンペーン」概要

- ・日時：2019年1月24日（木）10-22時の1日限定
- ・内容：牛丼並盛（380円）のアタマを無料で120%に増量

※牛丼並盛のアタマを無料で120%に増量するのは今回が初めてです。 ※並盛のアタマ120%に増量は、アタマの大盛と同等量です。

※一部店舗では、販売しておりません。 #牛肉の日 #牛肉記念日



【本物のうまさを。吉野家の牛肉へのこだわり。】

● 「うまい」牛丼に最もふさわしい牛肉の部位を発見し、規格まで制定

- ・吉野家では吉野家の秘伝のたれに最も合う穀物肥育の北米産牛肉の「ショートプレート」を使用しています。「ショートプレート」は穀物肥育のため牧草だけで育った牛に比べ肉の臭みが少なく、吉野家の秘伝のたれと合い、牛丼をおいしく仕上げることができます。まろやかで深みのある味にするため熟成にもこだわっています。
- ・「ショートプレート」は吉野家が牛丼に適した牛肉を追求する過程で作られた牛一頭あたり約10kg程度しか取れない部位です。1990年代に吉野家が定めた「吉野家スペック」は、「ジャパンスペック」となり、現在は「ショートプレート」として米国農務省の規格のひとつとなっています。
- ・吉野家で使用している「ショートプレート」は赤身と脂身のバランスが良く赤身と脂身の割合は6：4、厚みは1.3mmと決まっています。

※吉野家の牛丼・牛肉へのこだわりの詳細は以下URLよりご覧いただけます。

<https://www.yoshinoya.com/kodawari/shokuzai/?anchor=content01>

News Release

吉野家の牛丼は1899年（明治32年）に東京都中央区日本橋にあった魚河岸で誕生しました。今や国民食となった牛丼は吉野家が生み出したメニューで、吉野家の創業者が、美味しいものをお腹いっぱい食べてもらいたいと牛肉がまだ一般的な食べ物でなかった明治時代に作られました。以来、「はやさ」と「うまさ」を徹底的に追及し試行錯誤を重ね磨きあげて生まれたのが現在の牛肉と玉ねぎ、秘伝のたれから構成するシンプルな牛丼です。



吉野家 牛丼 並盛

やがて吉野家の牛丼は、“つゆたく”や“ねぎたく”などたれや玉ねぎの増減はじめ、玉子やお新香などのサイドメニューの合わせ方など、お客様ごとにカスタマイズしてお召し上がりになる方が多く現れるようになりました。カスタマイズの仕方はなんと100,000通り以上の食べ方があります。「牛丼並盛のアタマが120%に増量キャンペーン」でも、ぜひ、ご自分のお好みの食べ方でお召し上がりください。

次は、現在展開中の創業120周年特別メニュー「オレの吉野家～この食べ方が一番うまい！～」と、1月18日（金）に実施した牛丼のプロ中のプロを決める牛丼技術競技大会「吉野家グランドチャンピオン大会」の結果についても併せて、ご案内いたします。

■ 1月9日（水）～展開中、創業120周年記念特別セットメニュー 「オレの吉野家～この食べ方が一番うまい！～」 オレ流の食べ方 メニュー公開 & エピソード募集中

現在全国の吉野家店舗では、創業120周年記念として「オレの吉野家～この食べ方が一番うまい！～」と題し、吉野家をこよなく愛する人物の食べ方を紹介する創業120周年記念特別セットメニューを展開中です。2019年1月から3月6日は第一弾として吉野家を牽引する人物、吉野家HD会長 安部修仁、吉野家社長 河村泰貴、吉野家商品本部長のこだわりの食べ方をご紹介します。つゆたく・つゆぬきはオーダーするのか、サイドメニューは何を併せるのか、玉子の黄身と白身は混ぜ合わせるか別々にするのか、吉野家特製の七味はどのようにかけるのか等、吉野家を知り尽くしたプロの食べ方にご注目ください。第二弾以降は、吉野家をこよなく愛するファンの皆さまの食べ方を展開予定です。なお、TwitterやFacebookでは皆さまのこだわりの食べ方、そして吉野家につながるエピソードを募集中。#オレの吉野家 でぜひ呟いてください。



吉野家 HD 会長 安部修仁 牛皿定食 500円

- ① 牛皿定食を注文
- ② 玉子の黄身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

News Release



吉野家社長 河村泰貴
牛丼並盛(つゆぬき)＋お新香＋玉子
540 円

- ① 牛丼(つゆぬき)、玉子、お新香を注文
- ② 玉子をセパレーターで黄身だけ取り出す
- ③ 黄身を牛肉に絡めてからお新香を乗せ七味をたっぷりかけて食べる
- ④ 白身は好みでみそ汁に入れる
※みそ汁は別途ご注文いただきます



吉野家 商品本部長
牛皿定食(つゆだく) 500 円

- ① 牛皿定食(つゆだく)を注文
- ② 玉子の黄身をスプーンで押さえ、白身だけをご飯に入れて混ぜる。お好みで生姜、七味をかける
- ③ 玉子の黄身に牛皿のタレを注ぎかき混ぜ、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

■ 今年最高にうまい「牛丼」を提供するのは、名駅サンロード店 奥村店長、全国第二位は女性アルバイト八戸の里店 古谷さんに決定

吉野家ではうまい「牛丼」を提供するため、1月18日(金)にうまい「牛丼」を提供する者の最高峰を決定する「肉盛り実技グランドチャンピオン大会」(以下、「グランドチャンピオン大会」)を開催しました。この大会は全国22,000人の従業員(アルバイト含む)の中から、最もうまい牛丼の盛り付けと店頭サービスを提供できる技能を有する従業員を決定するコンテストで、1977年より毎年開催している歴史ある大会です。「グランドチャンピオン大会」に参加できるのは昨年開催した予選で勝ち抜いた全国5ブロックから6名で、うち1名は昨年の女性実技大会の優勝者です。審査員は吉野家の中でも商品力や技術力に精通した社員4名が務めました。



有楽町店に集まった「グランドチャンピオン大会」参加者



70項目に及ぶ審査項目で審査される様子

News Release

「グランドチャンピオン大会」当日は、これらの参加者が全国一の売上を誇る通常営業中の有楽町店（東京都）に集結。牛丼の調理、盛り付けはもとより、お客様へのサービスの指示、立ち居振る舞いなど約70項目にも及ぶ審査項目で審査されました。その結果、今年度は全国一位を名駅サンロード店（愛知県）の奥村和也（おくむらかずや）店長が、続く全国第二位を八戸の里店（大阪府）のアルバイト/古谷暁子（ふるやさとこ）さんが獲得しました。今後も、吉野家はうまい牛丼を皆さまに提供するため、日々研鑽を続けていきます。



全国第一位となった奥村店長が牛丼を盛り付け、接客する様子



全国第二位となった昨年、女性実技大会で優勝した古谷さん



吉野家本社にて同日「グランドチャンピオン大会」の結果を発表。笑顔の奥村店長



うまい牛丼を追求してできた吉野家特製の「肉盛りお玉」を持つ古谷さん

※リリースに記載する価格表記は全て税込表記です。

※一部店舗では、価格が異なります。

※牛皿定食は、一部店舗では販売していません。

※2019年1月末の所属店舗です。

<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 寺澤裕士・海老名登子

TEL 03-5651-8620

メールアドレス y.terasawa@ysn.yoshinoya.com