

各位

2019年6月11日
株式会社吉野家

【6月17日（月）より販売開始】 吉野家、夏季限定商品『牛皿麦とろ御膳』がパワーアップ 牛肉 120%に増量、二つの新商品追加、ご飯おかわり無料

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、以下吉野家）は、夏季限定商品『牛皿麦とろ御膳』を2019年6月17日（月）10時より全国の吉野家店舗*で販売開始いたします。

*一部店舗では販売しておりません。ご了承ください。

暑い夏にぴったりの『牛皿麦とろ御膳』が例年より大きくパワーアップします。まず、御膳の主役である牛の量を例年の120%に増量してお届けします。これは今年、吉野家は明治32年創業から120周年を迎えたのを記念して120%に増量するものです。また、『牛皿麦とろ御膳』に二つの新商品『牛皿おろし 麦とろ御膳』と『牛皿生姜 麦とろ御膳』が登場。大根おろしやおろし生姜のトッピングを追加し、よりさっぱりとした味わいをお楽しみいただけます。さらに、毎年的人气メニュー『鰻皿麦とろ御膳』とともに、毎日15時以降24時まではもち麦を含むご飯がおかわり無料となります。同時時間帯はご飯大盛りも無料で承ります。



牛皿おろし 麦とろ御膳

並 639円 (税込690円)

大 732円 (税込790円)

牛皿生姜 麦とろ御膳

並 639円 (税込690円)

大 732円 (税込790円)



■ 商品概要

商品名	価格
牛皿麦とろ御膳（並盛）	584円（税込630円）
牛皿おろし麦とろ御膳（並盛）	639円（税込690円）
牛皿生姜麦とろ御膳（並盛）	639円（税込690円）
鰻皿麦とろ御膳	880円（税込950円）

※テイクアウトできます。

※テイクアウトにみそ汁はつきません。

※一部店舗では、販売しておりません。

※一部店舗では、価格が異なります。

※ご飯は白米ともち麦です。

News Release

『牛皿麦とろ御膳』は、吉野家特製のたれで煮込んだ牛肉とたまねぎを盛り付けた牛皿と、もち麦を加えたたっぷりのご飯、粗めにすりおろして醤油で下味をつけ青海苔を振りかけた長芋、しらすをトッピングしたオクラ、おみそ汁の合計 5 品で構成されています。牛皿の安定したうまさ、もち麦のプチプチ・モチモチ感、長芋のツルツル・トロトロした中に時々まじる粗いシャリシャリ感、オクラ独特のネバネバ感。個性豊かな食感・味わいをどのように合わせ、食べ進めるかはお好み次第です。

食感が楽しく、夏らしいうまさ溢れる『牛皿麦とろ御膳』は、栄養の面でも夏に最適な商品と言えます。良質なたんぱく質源となる牛肉は9種類の必須アミノ酸と鉄や亜鉛などのミネラルを、とろろでは滋養強壮効果が高いジオスゲニンを含んでいます。もち麦やとろろ、オクラはいずれも水溶性食物繊維が豊富で、普段の食事では摂りにくい水溶性食物繊維をしっかり摂ることができます。特にもち麦は、御膳で提供するもち麦を食べるだけで1日に摂取必要な水溶性食物繊維βグルカン[※]をまかなうことができます。

※1日3g以上の大麦βグルカン摂取に対し、世界各国で健康強調表示が認められています。

今年の夏はぜひ、暑い夏のスタミナ補給はもちろん、食欲がないけれどエネルギーをチャージしたい時に、パワーアップした『牛皿麦とろ御膳』をお召し上がりください。

『牛皿麦とろ御膳』誕生秘話 ～“没”メニューから夏の人気定番商品へ～

2015年夏より全国で販売を開始した『牛皿麦とろ御膳』は、2014年から商品開発担当者が「さっぱりかつヘルシーな定食を吉野家にも」の思いから開発を続けましたが、当時ヘルシー嗜好のメニューを取り入れていなかった吉野家では全く相手にされず、“没”メニューとなり陽の目を浴びることはありませんでした。

しかし、商品開発担当者はその後も1年間ずっと商品の改良を続け、2015年春に念願叶って商品を一部の店舗でテスト販売することになりました。その結果、テスト販売をした店舗では5人に1人のお客様が『牛皿麦とろ御膳』を注文する事態に。販売計画を大きく越える実績を上げたため2015年夏に全国で販売を開始したところ販売開始1ヵ月間で注文数が300万食を超える大ヒット商品となり、今では夏の定番商品化しました。

<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