

築地店で約90年間愛され続けた“粋”な食べ方「ねぎだく」が復活 吉野家、『ねぎだく牛丼』を 1月8日(水)から全国店舗で販売開始

株式会社吉野家(本社:東京都中央区、以下吉野家)は、吉野家一号店「吉野家 築地店」限定で提供していた『ねぎだく牛丼』を2020年1月8日(水)11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いません。



2018年10月6日に92年間の営業に幕を閉じた「吉野家 築地店」独自の食べ方「ねぎだく」が復活します。築地店では特殊注文の一つである「ねぎだく」の注文が入ると、牛丼の牛肉の量は変えずに玉ねぎを通常より多く盛り付けて提供していました。肉鍋の中で素材本来の甘さが引き出され、牛肉の旨味と特製のたれをじっくり染み渡らせた玉ねぎを牛肉と存分に味わえる「ねぎだく」は、お客様たちが牛丼のうまい食べ方を探求して生まれた歴史的な逸品です。

この度販売を開始する『ねぎだく牛丼』は並盛の場合、玉ねぎの量は「牛丼並盛」と比較して4倍増し、牛肉と玉ねぎの割合は1:2の割合で提供します。増量分の玉ねぎはサイズによっては丼の上に乗りにくい場合があるため、別鉢での提供となります。玉ねぎを牛丼へ追加するタイミングはお客様の好み次第です。牛肉と一緒に頬張った際の美味さを再確認したり、牛丼の玉ねぎならではの甘味やこく深さ、シャキシャキ感をじっくり味わったり、卓上にある紅生姜や特製七味で味に変化をつけたり。築地店で愛され続けてきた牛丼の粋な食べ方を是非、ご賞味下さい。



商品名 : 『ねぎだく牛丼』

サイズ	価格(本体価格)
小盛	434円 + 税
並盛	454円 + 税
アタマの大盛	554円 + 税
大盛	614円 + 税
特盛	734円 + 税
超特盛	824円 + 税

※テイクアウトできます。 ※一部店舗では販売していません。

※一部店舗では販売価格が異なります。

※『ねぎだく牛丼』の玉ねぎは別鉢で提供します。

【吉野家「玉ねぎ」へのこだわり】 <https://www.yoshinoya.com/kodawari/shokuzai/#content02>

吉野家ではバイヤーが産地へ出向き、吉野家の牛丼に合う糖度が高く食感が良い玉ねぎを仕入れています。

昨年創業 120 年を迎え新たな一歩を踏み出す今年、吉野家はより一層「うまい」牛丼にこだわり、お客様に感動をともなう満足を感じていただける様尽力してまいります。また、さらに多くの皆様にいつでも何度でも来たいと思っていただけるようなメニュー・サービス・店舗づくりを積極的に展開していきます。

■ 吉野家 築地店の主要な特殊注文

「ねぎだく」は吉野家一号店である「吉野家 築地店」発祥の特殊注文です。築地店は魚市場で働く食のプロが常連客であることが多く、常連客は自分好みの牛丼を食べようと通好みする特殊注文を生み出し、店舗もそれらの注文に応じた牛丼を提供していました。特殊注文には「つゆだく」や「つゆぬき」、「ねぎだく」、「アタマの大盛」、「あつしろ」、「つめしろ」、「肉した」、「とろだく」などがあり、メニュー表などには記載していませんでしたが他のお客様にも支持されるようになりました。いつしか「つゆだく」は吉野家の裏メニューとして定着し、「ねぎだく」は築地店では肉の量はそのままに玉ねぎの分量を追加していたのに対し、他の店舗では牛肉と玉ねぎの配分を変更した「ねぎだく」※として定着していきました。

※『ねぎだく牛丼』販売に伴い、特殊注文として対応していました「ねぎだく」サービスは終了させていただきます。

一方、築地店は築地市場が豊洲へ移転することに伴い、2018 年 10 月 6 日に営業を終了。以降、築地店独自の「ねぎだく」をはじめ数々の特殊注文は幻の存在となっていきましたが、通好みの特殊注文を惜しむ声が多くあり、この度、築地店独自の「ねぎだく」同様、肉の量はそのままに玉ねぎを増量した『ねぎだく牛丼』を販売開始する運びとなりました。築地店の「ねぎだく」が復活するのは営業終了から 1 年 3 ヶ月ぶり、築地店の特殊注文を定番商品として全国店舗で販売開始するのは「アタマの大盛」(2013 年 10 月から全国店舗で提供開始)以来です。

築地店 特殊注文例

注文名	内容	状況
つゆだく	牛丼のたれの量を増やす。	全国の吉野家で対応
つゆぬき	牛丼のたれの量を減らす。牛肉の旨みを感じやすいため、つゆぬきを好む吉野家従業員多数。	全国の吉野家で対応
アタマの大盛	牛丼大盛のご飯少なめ。	2013 年より定番商品
ねぎだく	玉ねぎを多めに盛る。	『ねぎだく牛丼』として復活
ねぎぬき	牛丼の具材から玉ねぎを抜く。	全国の吉野家で対応
あつしろ	通常より更に熱々のご飯で牛丼を提供。	現在、対応店舗なし
つめしろ	冷ましたご飯で牛丼を提供。多忙な魚市場のお客様が短時間でかきこむことができる。	現在、対応店舗なし
肉した	ご飯の下に牛肉を盛り付ける。丼の中で牛肉がご飯で蒸されるため、熱々の牛肉を楽しめる。	現在、対応店舗なし
とろだく	脂身の多い牛肉を盛り付ける。	現在、対応店舗なし



築地で営業していた初期の店舗の様子



豊洲移転による閉店前の店舗の様子

News Release

■ 吉野家の歴史

1899(明治 32)年、東京・日本橋にあった魚市場に吉野家が誕生しました。1926(大正 15 年)に築地へ移転後も、お客様は魚市場で働く職人たちでした。魚市場の仕事は大変な重労働であり、いったん仕事が始まってしまうと、ろくに食事をする時間もない。そこで、はやくて、うまい吉野家の牛丼が誕生したのです。

【牛丼 100 年ストーリー】 <https://www.yoshinoya.com/kodawari/story/>

<本件のお問い合わせ先>

株式会社吉野家 企画本部 広報担当 寺澤・海老名

TEL 03-5651-8620