

幻の【吉野家の「牛たん」商品】が遂に全国販売開始 『牛たん麦とろ御膳』6月18日より数量限定販売 - 売り切れ次第、販売終了 -

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、2020年6月18日(木)11時から、「牛たん」を使用した新商品『牛たん麦とろ御膳』を全国の吉野家店舗*にて数量限定で販売いたします。

*一部店舗では販売しておりません。テイクアウトやデリバリーサービスでもご利用いただけます。

■ 贅沢ねぎまみれの「牛たん」を主役とした御膳仕立て 牛肉にこだわる吉野家だから味わえる、旨味たっぷりの「牛たん」とお値打ち感

牛たんを鉄鍋で生肉から短時間で焼き上げることで、肉本来の旨みをぎゅっと閉じ込め、しっとりとした柔らかい食感に仕上げました。一枚一枚が大きめの牛たんには、ローストした玉ねぎ・長ねぎ・ガーリックをふんだんに使用した特製ねぎ塩だれと、さらに刻んだ青ねぎをトッピング。相性抜群のねぎがたっぷり絡まった牛たんは噛むほどに味わい深く、牛たん本来の旨味と特製ねぎ塩だれのコク深い旨味をダブルで堪能することができます。

吉野家

新 夏限定メニュー

牛たん 麦とろ御膳 数量限定

868円 +税

ジューシーなうまみ広がる。

テイクアウトできます

News Release

鉄鍋で供される牛たんは、とろろ、おくら、もち麦ご飯、みそ汁と一緒に提供します。とろろは食感や粘りをお楽しみいただけるように、長芋、大和芋、大薯芋の3種をバランスよく配合しました。とろろ、おくら、もち麦ご飯も一緒に食べ進めることで、牛たんの旨さをより一層味わい深く噛みしめることができます。

御膳仕立てにも関わらず価格は 868 円+税*。牛肉にこだわる吉野家だからこそ実現できたお値打ち感の高い商品です。ご飯の増量・おかわりは 24 時間無料です。ご飯増量の場合はもち麦もご飯も両方を増量し、おかわりの場合はもち麦ご飯かご飯かをお選びいただけます。テイクアウトでも無料でご飯増量可能です。 * 一部店舗では価格が異なります。

【特製ねぎ塩だれについて】

吉野家特製ねぎ塩だれは、玉ねぎと長ねぎの両方を刻んで使用し、塩とガーリック、胡麻油を配合しています。隠し味として五穀酢、グレープフルーツビネガー、シークワサー果汁も加え、酸味とキレのある味としました。今年はさらに、ねぎとガーリックをローストすることで、たれの風味をより引き立たせました。さっぱりとしながらも旨味たっぷりの夏にぴったりの塩だれです。

■ 幻の、吉野家の“牛たん”商品を全国販売するために

看板食材である「牛肉」をより一層幅広いお客様に身近に感じていただくために、吉野家は牛肉の特別な部位を使った商品開発にも尽力しています。そのなかでも“牛たん”は 2015 年から商品開発を続けており、開発から足掛け5年かけて全国販売が実現した商品です。実は“牛たん”商品は 2016 年春に試験的に一部店舗で販売したものの、限定された食材の流通量、商品と価格の兼ね合い、店舗オペレーションなど様々なハードルから全国販売には至りませんでした。その後も、“牛たん”商品を幻としないために商品開発を続け、うまい“牛たん”を提供するため、試行錯誤を続け、この度、全国販売を開始するに至りました。

(ご参考) 昨年は創業 120 周年ならでは牛肉特別メニューとして、高級部位であるサーロインを使用した商品『特撰 すきやき重』(797 円+税)を期間限定で販売し、わずか 12 日間で限定 50 万食を完売しました。

<https://www.yoshinoya.com/news/2019/0813/>

■ 『牛たん麦とろ御膳』全国販売開始日に、 吉野家夏の定番商品「牛皿麦とろ御膳」と「ねぎ塩豚丼」も販売開始

2020 年 6 月 18 日(木)11 時から、吉野家夏の定番商品「牛皿麦とろ御膳」と「ねぎ塩豚丼」も販売開始します。



吉野家夏の定番「牛皿麦とろ御膳」

『牛皿麦とろ御膳』は、吉野家特製のたれで煮込んだ牛肉と玉ねぎを盛り付けた牛皿と、もち麦を加えたたつぷりのもち麦ご飯、粗めにすりおろして醤油で下味をつけた長芋、オクラ、みそ汁の合計5品で提供します。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、食べ進めるかは好み次第です。



テイクアウト
できます

牛たん麦とろ御膳
868 円＋税



テイクアウト
できます

牛皿麦とろ御膳
598 円＋税



テイクアウト
できます

鰻皿麦とろ御膳
868 円＋税

【吉野家こだわりの牛肉で免疫力アップ】

良質のたんぱく質、特に肉に含まれる動物性たんぱく質は、免疫力向上につながる効果を持っています。吉野家では穀物肥育の北米産牛肉の「ショートプレート」を使用。「ショートプレート」は赤身と脂身のバランスが良く、牧草だけで育った牛に比べ肉の臭みが少ない、どなたでも食べやすいことが特徴です。

・ 吉野家の牛肉へのこだわり: <https://www.yoshinoya.com/kodawari/shokuzai/#content01>

【豊富な食物繊維で腸活】

麦とろ御膳のもち麦ごはん、オクラ、とろろには豊富な食物繊維が含まれます。食物繊維は身体の免疫細胞の約7割が集まる腸内環境を改善する作用もあります。

■ 香ばしさが格段にアップした『ねぎ塩豚丼』

今年の『ねぎ塩豚丼』は香ばしさが格段にアップしています。特製のねぎ塩だれと豚肉を一緒に焼き上げ、焼くことで生まれる香ばしさが、食欲をそそります。国産のかぼすを使用した“かぼす胡椒”をお好みのタイミングから追加してお召し上がりいただくと、かぼすの爽やかな香りが口いっぱいに広がり、よりさっぱりとお召し上がりいただけます。暑い日にこそ召し上がっていただきたい商品です。



テイクアウト
できます

ねぎ塩豚丼
468 円＋税



ねぎ塩豚定食
598 円＋税

News Release

他にも、特製ねぎ塩だれを使った夏にぴったりの商品を展開します。

ねぎ塩商品概要



ねぎ塩牛カルビ丼
548 円＋税



ねぎ塩牛カルビ定食
598 円＋税



牛皿・ねぎ塩豚定食
698 円＋税



牛皿・ねぎ塩牛カルビ定食
698 円＋税

P3～P4で紹介した商品につきまして

※定食はテイクアウトできません。

※食器は写真と異なる場合があります。

※一部の店舗では販売しておりません。

※一部の店舗では価格が異なります。

※牛皿・ねぎ塩豚定食と牛皿・ねぎ塩牛カルビ定食の販売時間は 11:00～翌朝 4:00 までとなっています。

今後も吉野家はより一層「うまい」牛丼や牛肉商品にこだわり、お客様に感動をとま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。

<お客様のお問い合わせ先>

株式会社吉野家 お客様相談室

TEL 0120-69-5114

<報道関係者のお問い合わせ先>

株式会社吉野家 企画本部 広報担当 寺澤

TEL 03-5651-8620