

【テイクアウト事前予約限定割引】 吉野家、土用丑の日の「鰻重」「鰻皿」を10%割引 7月9日(木)より注文受付開始

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、土用丑の日7月21日(火)受け取りで「鰻重」「鰻皿」を事前予約注文すると、当日支払いの際、本体価格から10%割引いたします。割引対象となる土用丑の日「鰻重」「鰻皿」テイクアウト事前予約は、7月9日(木)から7月20日(月)の期間、吉野家全店舗*に電話予約いただくか、土用丑の前日の7月20日(月)にスマートフォン専用の「テイクアウトスマホオーダー」にて承ります。

*一部、「鰻重」「鰻皿」を販売していない店舗、商品価格が異なる店舗があります。 *トッピングやセットメニューの差額は、10%割引対象外です。



■ 本格的な濃厚たれで4度焼きした「鰻重」「鰻皿」合計6種が割引対象 「鰻重」三枚盛の場合、最大165円お得

吉野家の「鰻重」「鰻皿」は、吉野家専用の養鰻場で管理しながら育てている鰻のみを使用。たれをつけて、焼いてを4度繰り返す4度焼きをして、ふっくら香ばしく焼き上げています。仕上げに滋養豊富な鰻の頭を煮詰めた濃厚なたれを、鰻とご飯にかけてから提供します。「鰻重」のご飯の量は、一枚盛、二枚盛の場合は牛丼並盛と同量、三枚盛の場合は牛丼大盛と同量です。



「鰻重」(写真左)

一枚盛 788→709円(+税)
二枚盛 1,218→1,096円(+税)
三枚盛 1,648→1,483円(+税)

「鰻皿」(写真右)

一枚盛 698→628円(+税)
二枚盛 1,128→1,015円(+税)
三枚盛 1,558→1,402円(+税)

News Release

■ 待たずにお得に便利 2種類のテイクアウト予約方法

本格的な鰻重をお値打ち価格で楽しめることから好評をいただいています。毎年土用丑の日には各店舗に「鰻重」「鰻皿」を求めるお客様が来店し、混雑が見込まれます。今年は是非、テイクアウト予約注文をご利用ください。予約注文すれば、店舗で待たず、できたての「鰻重」「鰻皿」をお得な割引価格でお受け取りいただけます。

① 店舗への電話予約

② スマートフォン専用「テイクアウトスマホオーダー」

「テイクアウトスマホオーダー」は、スマートフォン上で最も条件に近い店舗を検索し、予約注文ができます。

受け取りは当日もしくは翌日、時間は10分刻みで指定できます。

最短では、ご注文から15分後での受け取りが可能です。

「テイクアウトスマホオーダー」
QRコード



* ①、②テイクアウト予約方法詳細

<https://www.yoshinoya.com/service/bentou/>

* 「テイクアウトスマホオーダー」(スマートフォン専用)

https://bentou-yoyaku.yoshinoya.com/?author=sp_yoshi

■ 土用丑の日には「鰻重」と「しじみ汁」がオススメ



鰻に多く含まれるビタミンAは、粘膜を守る、骨や皮膚・目の健康を保つ、肝臓機能の正常化などの働きがあります。身体に取り入れるためには亜鉛を必要とするため、亜鉛を多く含むしじみ汁との組み合わせは、土用丑の日に最適です。

暑い夏を元気に乗り切るために、吉野家自慢の「鰻重」と一緒に、今年はずひ栄養価の高い「しじみ汁」を合わせてお召し上がりください。

<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(受付時間:9:00~16:00)

<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