

**吉野家、夏季スタミナメニュー  
『牛皿麦とろ御膳』と『ネバとろ牛丼』を  
6月14日より販売開始  
～とろろのうまさと食べ応えがパワーアップ～**

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』598円(税込657円)と『ネバとろ牛丼』598円(税込657円)を、6月14日(月)11時から全国の吉野家店舗\*にて販売いたします。『牛皿麦とろ御膳』も『ネバとろ牛丼』は、テイクアウトでもお楽しみいただけます。

\*一部店舗では販売していません。



**■ 吉野家夏の定番『牛皿麦とろ御膳』、とろろの旨味と粘りを引き出すだしを別添**

『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、もち麦ご飯、とろろ、オクラ、みそ汁の合計5品で提供します。今年とはとろろの旨さと食べ応えが例年より格段に向上しています。粗くおろした食感が残るとろろに別添のだしをかけて混ぜることで、とろろとだしの本来のうま味やとろろの粘りを最大限に引き出しました。吉野家秘伝のたれで煮上げた牛皿の安定したうまさと共に、とろろのネバネバとした中のシャクシャク感、もち麦のプチプチ感・モチモチ感、オクラ独特のネバネバ感と、個性豊かな食感と味わいをお楽しみください。なお、牛肉などの動物性たんぱく質は免疫力向上につながる効果があり、もち麦、オクラ、とろろに含まれる豊富な食物繊維には身体の免疫細胞の約7割が集まる腸で腸内細菌叢を改善する作用もあります。だしは、かつお節・昆布・しいたけのエキスをバランスよく配合しました。吉野家特製たれで煮あげた牛肉の風味を壊すことなく、とろろやオクラなどの具材のうまさを引き出すように仕上げました。

## News Release

また、『牛皿麦とろ御膳』の他、『牛皿麦とろ御膳 肉2倍盛』876円(税込 962円)、『鰻皿麦とろ御膳』868円(税込 954円)も6月14日(月)11時から全国の吉野家店舗にて販売いたします。御膳・定食のご飯の増量・おかわりは24時間無料です。店内で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。『牛皿麦とろ御膳』も『鰻皿麦とろ御膳』はテイクアウトもできますので、ご家庭でもオフィスでもお楽しみいただけます。もちろん、テイクアウトの場合でも、無料でご飯増量可能です。

### 商品概要



『牛皿麦とろ御膳』 598円(税込 657円)



『牛皿麦とろ御膳 肉2倍盛』 876円(税込 962円)



『鰻皿麦とろ御膳』 868円(税込 954円)

※一部店舗では販売しておりません。価格が異なる店舗もあります。

※『牛皿麦とろ御膳』『鰻皿麦とろ御膳』のテイクアウトにはみそ汁がつきません。

### ■ 3つのネバネバ食材で暑い夏を乗り切る『ネバとろ牛丼』

昨年9月に販売した4つの『裏牛丼』の中でお客様より圧倒的に支持をいただいた『ネバとろ牛丼』が、夏季商品として限定復活します。『ネバとろ牛丼』はご飯に、牛丼の具・納豆・オクラ・とろろ・玉子をトッピングしたメニューで、3つのネバネバ食材を盛り合わせた丼は暑い夏にぴったりのスタミナ丼となっています。

吉野家秘伝のたれで煮あげた牛肉と3つのネバネバ食材を1つの丼にまとめるのが、別添の特製だしです。特製だしを『ネバとろ牛丼』に満遍なくかけていただき、大胆にかき混ぜることで、丼の個性的な食材に一体感が生まれます。

『ネバとろ牛丼』はテイクアウトもご利用いただけます。『ネバとろ牛丼』にちょい足しするなど好みのアレンジで楽しみながら、暑い夏を乗り切ってください。

・牛丼を楽しむ裏技を取り入れた「裏牛丼」

<https://www.yoshinoya.com/wp-content/uploads/2020/09/08091357/news2020090802.pdf>

## 商品概要



『ネバとろ牛丼』 598 円(税込 657 円)

※一部店舗では販売しておりません。価格が異なる店舗もあります。

※夏季(9月30日まで)の間、ネバとろ牛丼のテイクアウトは玉子を半熟玉子【+10円(税込+11円)】で提供します。

**■ テイクアウトのお待たせ時間を短縮する「テイクアウトスマホオーダー」**

テイクアウトの際は、「テイクアウトスマホオーダー」をご利用いただくと、お待たせすることなくスムーズに商品をお渡しできます。来店前にお客様のスマートフォンから「テイクアウトスマホオーダー」を通じて商品を注文し、指定時間にご来店下さい。

・「テイクアウトスマホオーダー」について <https://www.yoshinoya.com/service/bentou/>

吉野家は今後もより一層「うまい、やすい、はやい」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よう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(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