

吉野家、土用丑の日の「鰻重」が テイクアウト予約限定で10%割引に -本日より予約注文受付開始-

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、「鰻重」を土用丑の日7月28日(水)受け取りで7月27日(火)までにテイクアウト予約注文した方に限り、会計時に税込価格から10%割引した価格で提供いたします。「鰻重」のテイクアウト予約は7月1日(木)から吉野家全店舗*にて店頭もしくは電話で承ります。割引対象商品は、「鰻重」、「鰻皿」、「鰻皿麦とろ御膳」の三種類です。今年の土用丑の日は吉野家の「鰻重」をご自宅やオフィスでお楽しみください。

*一部店舗では実施していません。



毎年土用丑の日には各店舗に「鰻重」を求めるお客様が多数来店し、混雑が見込まれます。是非、テイクアウトの予約注文をご利用ください。7月27日(火)までに店頭もしくは電話で事前予約をすれば、店舗で待たずに、できたての「鰻重」をお得な割引価格でお受け取りいただけます。

お近くの吉野家店舗の営業情報 <https://stores.yoshinoya.com/search?g=true>

※一部店舗では実施していません。「鰻重」「鰻皿麦とろ御膳」「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。

※店内飲食、デリバリー・スマホオーダー・土用丑の日当日のご予約によるご注文は、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」が割引対象
「鰻重」三枚盛の場合、最大 178 円お得

吉野家の「鰻重」は、こだわり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、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(一枚盛～三枚盛)

商品名	価格(税込)	10%割引価格(税込)
鰻重 一枚盛	788 円(税込 851 円)	709 円(税込 765 円) 86 円お得
鰻重 二枚盛	1,218 円(税込 1,315 円)	1,096 円(税込 1,183 円) 132 円お得
鰻重 三枚盛	1,648 円(税込 1,779 円)	1,483 円(税込 1,601 円) 178 円お得



鰻皿(一枚盛～三枚盛)

商品名	価格(税込)	10%割引価格(税込)
鰻皿 一枚盛	698 円(税込 753 円)	627 円(税込 677 円) 76 円お得
鰻皿 二枚盛	1,128 円(税込 1,218 円)	1,015 円(税込 1,096 円) 122 円お得
鰻皿 三枚盛	1,558 円(税込 1,682 円)	1,401 円(税込 1,513 円) 169 円お得

「鰻皿麦とろ御膳」は、滋養強壮のある鰻皿と一緒に、もち麦、オクラ、とろろに含まれる豊富な食物繊維が腸内細菌叢を改善する作用もあり、夏のスタミナ補給として最適な商品です。



鰻皿麦とろ御膳

商品名	価格(税込)	10%割引価格(税込)
鰻皿麦と ろ御膳	868 円(税込 937 円)	781 円(税込 843 円) 94 円お得

※24 時間、もち麦ご飯増量可能。

■ 土用丑の日には「鰻重」と「しじみ汁」がおすすめ



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。

ビタミンAもDも国民健康栄養調査(令和元年)で足りていない人が多い栄養素ですが、欠乏は感染症への抵抗力を落とすので、鰻重でしっかり摂取することをお勧めします。

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、ぜひ栄養価の高い「しじみ汁」を合わせてお召し上がりください。

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