

## “牛肉のうまさ”を追求し続ける「吉野家」の新業態

### 牛かるび井・スンドゥブ専門店『かるびのとりこ』 ドライブスルーで「スンドゥブ」を購入できる “レア”な体験が好評

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、新業態として埼玉県幸手市(最寄:東武日光線「杉戸高野台」駅)に2月23日、牛かるび井・スンドゥブ専門店『かるびのとりこ』(<https://karubino-toriko.com/>)を開業しました。

『かるびのとりこ』は、オープン以降、1ヶ月半に渡って連日、想定していた以上の集客があり、中でもドライブスルーの利用が好調に推移しました。ドライブスルーの人気商品は看板商品のひとつである「スンドゥブ」です。「スンドゥブ」は通常調理に時間を要しますが、当店では試行錯誤を重ねて調理時間を短縮し、ドライブスルーで「スンドゥブ」をクイックにお持ち帰りいただくことを可能にしました。この『かるびのとりこ』ならではの体験に人気が集まりました。本リリースでは、『かるびのとりこ』の特徴や利用動向、4月13日から開始するワインコインキャンペーンについてご案内します。



#### 1. 牛肉のプロフェッショナルたちが手がける吉野家の新業態

吉野家は顧客ニーズの多様化に対応するために、ファストフード「吉野家」に加えて、レストランタイプのファストカジュアル業態『かるびのとりこ』を開発し、2月23日に営業を開始しました。吉野家が新業態に取り組むのは、10年ぶりです。

『かるびのとりこ』の開発、運営には「吉野家」で培った知見、「吉野家」独自の基盤を存分に活用し、吉野家が創業以来124年追求し続ける“牛肉のうまさ”を『かるびのとりこ』でも堪能できる体制と仕組みを構築しました。業態開発および店舗運営は「吉野家」で店長経験と経営企画の経験がある社員が中心となって推進し、牛肉の買い付けは「吉野家」の肉のバイヤー、メニュー開発は「吉野家」の商品開発者が行います。“牛肉のうまさ”を引き出す冷凍熟成の技術も吉野家同様です。環境への負荷低減を意図した、吉野家東京工場と連携したフードリサイクル(※)も実施中です。

## 2. コンセプトは「カジュアルに日常使いできるレストラン」

牛肉のプロフェッショナルたちがこだわり抜いた食事を、リーズナブルな価格でゆったりと寛ぎながら楽しめます。お客様の食欲や気分に合わせて選択できるメニューやサービスを用意し、日常的に気兼ねなく利用し、『かるびのとりこ』の食体験が毎日の生活に彩りを添える存在となることを目指しています。店名は柔らかい印象を打ち出し、あらゆるお客様が気軽に利用できることを示すために平仮名を採用しました。

ゆったりとお過ごしいただけるよう温かみのある店内を演出し、テーブル席を中心にカウンター席も設けました。店内では注文ごとに熟成肉を炙る様子が見え、ジュージューと牛かるびを焼く香ばしい音や匂いが立ち込めます。ライブ感・シズル感を伴った「うまい食事」をお楽しみください。「牛かるび丼」と「スンドゥブ」は共に飽きのこないすっきりとした味に仕上がっており、満腹なのに健やかな食後感を得られることが特徴です

なお、店内飲食の際は、券売機で希望する商品を購入し、セルフサービスで食事を受け取る流れとなります。テイクアウトやドライブスルーの利用も可能です。特に「スンドゥブ」はテイクアウトやドライブスルーでの提供時間を短縮するために、試行錯誤を重ねて調理時間を短縮し、少しでも早くご提供出来るように工夫をしました。

## 3. 二大看板メニューは「牛かるび丼」と「スンドゥブ」

「牛かるび丼」(590円)は、冷凍熟成によってうまみを引き出した牛かるびを、グリドルで高温短時間調理して旨みを逃さず、余分な脂を落とした上で、網で直火炙り焼きして香ばしく焼き上げています。香味野菜とりんごを隠し味にした特製とりこタレと共に楽しみください。サイズ展開は並盛のほか小盛、大盛、横綱、理事長(総重量 1Kg)といったメガメニューもご用意しています。

「スンドゥブ」(690円)は、店舗で牛肉と野菜をじっくり炊き上げて自家製とりこスープを作り、あさりなどの海鮮のうまみや野菜のうまみ、唐辛子を利かせました。熱した土鍋にこの風味豊かで奥深い味わいスープと食材を入れてグツグツ煮込んでから提供します。立ち上る湯気、香り、見るからにうまい鍋の様子全てが食欲を刺激すること間違いありません。「スンドゥブ」はプラス50円で「大辛」、プラス100円で「激辛」へと辛さ変更が可能です。もやしと玉ねぎの野菜追加は無料で承ります。

「牛かるび丼」と「スンドゥブ」はいずれもトッピングメニューを複数ご用意するほか、お得なセットメニューやご飯のおかわりが無料となる定食でもお楽しみいただけます。そのほか、「冷麺」や「お子様メニュー」、「サイドメニュー」などもございます。



牛カルビを直火炙り焼きする様子



熱々の「スンドゥブ」

## (※)吉野家東京工場と連携したフードリサイクルを実施

吉野家東京工場では「牛丼」に用いる牛肉や「牛丼」「お新香」などに用いる野菜の加工を行っています。吉野家の厳正な基準を満たす牛肉は肉について筋や脂身を人の手でひとつずつ丁寧に除去しています。また、糖度が高く大ぶりで身厚な玉ねぎは剥き玉ねぎを機械にかけ、芯をくり抜いてからスライスします。食材加工時はこのように牛肉のトリミング箇所や玉ねぎの芯、白菜の芯など規格外の箇所が生じますが、『かるびのとりこ』はこれらの牛肉トリミング箇所や玉ねぎの芯、白菜の芯などを店舗で炊き上げて「スンドゥブ」のベースとなる自家製とりこスープを作り、フードリサイクルを行っています。

(ご参考)吉野家公式 HP

牛肉について <https://www.yoshinoya.com/kodawari/shokuzai-gyuuniku/>

東京工場の安心安全について <https://www.yoshinoya.com/kodawari/koujhou/>

## ■ 店舗情報

店舗名： かるびのとりこ 杉戸高野台店

業態： かるび丼・スンドゥブ専門店

住所： 〒340-0155 埼玉県幸手市上高野2071

電話番号： 0120-647-739

営業時間： 10時00分～22時00分 ※営業時間は異なる場合があります

席数： 46席

坪数： 54坪

駐車場： 30台

## ■ オープン以降の利用状況について

オープン以降、1ヶ月半に渡って連日、オープン前に想定していた以上の集客がありました。店内飲食に関しては、平日ディナーや週末の集客が非常に好調に推移し、ファミリーやグループが多数来店され、レストラン感覚でゆっくりと食事をお楽しみいただいています。各人の嗜好・食欲に合わせて選択できる商品ラインナップやサービスも評判が良く、現状、当店の二大看板メニューを両方味わえる「牛かるび丼、ミニスンドゥブ」セットが一番人気の商品となっています。お子様セットの利用も多くあります。

特にドライブスルーの利用が好調に推移し、テイクアウトとドライブスルーの利用は全体の約半数を占めます。テイクアウト、ドライブスルー対象商品には汁物商品である「スンドゥブ」もあり、専用容器に入れた熱々の「スンドゥブ」を安心して持ち帰ることができる『かるびのとりこ』ならではの体験は高い支持を得ています。

## ■ 「牛かるび丼」ワンコインキャンペーンについて

オープン以降1ヶ月半に渡って想定以上の利用があったことへの感謝御礼と主力商品のさらなる認知向上を目的に、4月13日10時から4月23日22時の期間、店内飲食、テイクアウト、ドライブスルーで「牛かるび丼」並盛(通常価格590円)、小盛(通常価格550円)を特別価格500円で提供するキャンペーンを実施します。また、同期間中、特選丼「温玉牛かるび丼」「旨塩牛かるび丼」「炙りチーズ牛かるび丼」「キムチ牛かるび丼」「ねぎ玉牛かるび丼」「牛ビビンバ丼」の並盛(通常価格690円)、小盛(通常価格650円)を特別価格600円で提供します。キャンペーンの利用時はクーポンなどの提示は必要ありません。対象商品をご注文の全てのお客様が特別価格でお求めいただけます。店内飲食、テイクアウト、ドライブスルーの全ての利用シーンが対象となります。

※本リリースに記載した金額は全て税込価格です。



# 牛かるび丼 サンドウヅ かるびのとりこ

## ■ グランドメニュー

### 牛かるび丼

並 590円 肉増し +200円  
小 550円 横綱 940円  
大 790円 理事長 1,190円

### サンドウヅ

690円 野菜増量 無料  
ミニ 590円

### お得セット

※価格は全て税込表記です。※お持ち帰りには容器代(1個各30円)を別途いただきます。

並 牛かるび丼 ミニサンドウヅ 980円

サンドウヅ 四牛かるび丼 980円

ミニサンドウヅ 四牛かるび丼 950円

ミニ冷麺 四牛かるび丼 950円

### 三種盛 牛かるび丼

並 690円 肉増し +200円 小 650円 横綱 1,040円 大 890円

上かるび・牛かるび

おすすめセット各+190円 キムチセット 浅漬けセット サラダセット +130円

### 冷麺

750円 ミニ 600円

### 特選丼

並 690円 小 650円 横綱 1,040円 大 890円 二種盛+100円

温玉 牛かるび丼	旨塩 牛かるび丼	炙りチーズ 牛かるび丼
キムチ 牛かるび丼	ねぎ玉 牛かるび丼	牛ビビンバ丼

### サイドメニュー

明太チャンジャ 290円	明太チキン 290円
三点ナムル 200円	オールドカレー 290円
豚汁 230円	ハイボール 290円
ご飯(並) 150円	プレミアムモルツ 390円
ご飯(大) 200円	ソフトドリンク
肉増しかるび 200円	ラムネ
牛かるび皿 440円	りんごジュース
生玉子 お吸い物	コーラ
旨塩牛かるび 540円	オレンジジュース
	酸味 各190円

### お飲み物

各100円

サラダ キムチ 浅漬け ねぎ玉子 生玉子

### 定食

牛かるび定食 840円

二種盛牛かるび定食 940円

サンドウヅ定食 940円

豚汁変更 +130円

ご飯おかわり 無料

### おこさまセット

各490円

えらべるジュース

もう一人前!セット おこさまカレー

おこさまうどん 150円

## ■ テイクアウト、ドライブスルーメニュー

テイクアウト、ドライブスルーご利用時は、定食以外のグランドメニューが対象となります。テイクアウト、ドライブスルー限定商品として「牛かるび重」(790円)と「旨塩牛かるび重」(890円)があります。  
※別途、容器代として1容器あたり税込30円頂戴しています。

テイク  
アウト  
限定

牛かるび重 790円

旨塩  
牛かるび重 890円



# 牛かるび丼 スンドゥブ<sup>専門店</sup> かるびのどりに

## ■ 店舗外観、内観



## ■ ドライブスルーの様子





<お客様のお問い合わせ先>  
『かるびのとりこ』お客様相談窓口  
TEL 0120-647-739  
(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  
TEL 03-5651-8620  
Mail [press@yoshinoya.com](mailto:press@yoshinoya.com)