

報道関係者各位

2023年5月30日

株式会社吉野家

毎年人気の夏季限定『麦とろ』シリーズに加えて 新商品『冷汁』を6月1日より全国の吉野家店舗で販売開始

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、6月1日(木)11時より全国の吉野家店舗*で、夏季限定商品『牛皿麦とろ御膳』648円(税込712円)、『牛麦とろ丼』548円(税込602円)に加えて、今年新登場となる『冷汁』198円(税込217円)を販売開始します。いずれの商品もテイクアウトでも利用可能です。

*一部店舗では販売していません。

『麦とろ』詳細:<https://www.yoshinoya.com/lp/mugitoromenu/>

夏は、麦とろ

御膳のご飯増量・おかわり 無料

6/1(木) 11時から 販売開始

牛皿麦とろ御膳 648円(税込712円)

牛麦とろ丼 並 548円(税込602円)

テイクアウトできます

*写真はイメージです。*食器は写真と異なる場合があります。*御膳のテイクアウトにはみそ汁がつきません。

■もち麦ご飯のプチプチ・モチモチ、とろろのシャキシャキ・トロトロとした食感が堪らない『牛皿麦とろ御膳』、『牛麦とろ丼』

2015年発売開始以降、夏季限定で販売する『牛皿麦とろ御膳』は、暑い夏に食欲をそそる人気定番商品です。吉野家の秘伝のたれで煮込んだ牛丼の具を盛り付けた「牛皿」ともち麦ご飯、とろろ、オクラ、みそ汁の合計5品で提供します。もち麦ご飯のプチプチ・モチモチとした食感や、細かく刻んだとろろを含む長芋と大和芋を使用したとろろは、シャキシャキ・トロトロとした食感を両方楽しめます。御膳のご飯増量・おかわりは無料です。店内でご飯を増量する場合はもち麦とご飯の両方を増量し、おかわりの場合はもち麦ご飯かご飯かを選べます。昨年販売を開始し、好評を博した『牛麦とろ丼』は、有田焼の丼によそったもち麦ご飯の上に、うまみたっぷりの牛肉、ネバネバ感のあるとろろとオクラをのせました。

『牛皿麦とろ御膳』、『牛麦とろ丼』は、テイクアウトでも利用可能です。

■今年も胡麻たっぷりの風味豊かな『冷汁』が新登場

『冷汁』は、だしとみそで味付けした冷たい汁物です。たっぷりのすり胡麻と絹豆腐を加え、青ねぎの小口切りをあしらいました。濃厚な味わいなのに、さっぱりとした後味の『冷汁』は暑い夏にも食べ進めやすく、『牛丼』や『牛麦とろ丼』との相性もぴったりです。また、定食・御膳のみそ汁を『冷汁』に変更*が可能です。

*+130円(税込143円)のみそ汁を冷汁に変更できます。



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

スマートフォンから事前に注文を行う「テイクアウトスマホオーダー」を利用いただくと、指定時間に出来立てのテイクアウト商品を最寄りの吉野家店舗*でご用意いたします。受け取り時間短縮をご希望のお客様は、是非ご利用ください。*一部店舗では対応していません。

吉野家はお客様に本物の「うまさ」をご提供することをこだわるとともに、お客様の日々の生活に沿った「うまい、やすい、はやい」の価値を提供できるよう努めてまいります。

＜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 茶木
TEL 03-5651-8620
press@yoshinoya.com