

今年も一食につき玉子を2個使用。さらに美味しくなりました。

販売数400万食を突破した 大人気商品『親子丼』が遂に復活

— 8月24日より全国の吉野家店舗で期間限定販売 —

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)は、8月24日11時から全国の吉野家店舗^{※1}で、『親子丼』の販売を開始します。『親子丼』は商品開発を10年かけて行い、昨年4月から2ヶ月半販売しました。期間中の販売数は400万食を超え、大人気を博しました。『親子丼』は昨春同様に4月から販売予定でしたが、鶏卵の供給低下により販売を見送りました。その後、鶏卵の供給状況が緩和されたことを受けて、8月24日から10月中旬の期間限定^{※2}で『親子丼』を販売することとなりました。

^{※1} 一部店舗では販売をしていません。

^{※2} 『親子丼』は店舗での商材がなくなり次第、順次終売予定です。販売数の関係によっては販売終了時期が変動する可能性があります。

たっぷりの特製たれと一食につき2個の溶き玉子が、鶏肉、玉ねぎ、ご飯を抱きこむ『親子丼』は、豊かな風味と奥深い味わいを堪能いただける商品です。今年は鶏肉に下味をつけて、その美味しさを最大限引き出すことで、鶏肉の存在感を高め、『親子丼』全体の完成度を高めました。とろりなめらかな玉子、ふっくらジューシーな鶏肉、シャキっとした玉ねぎ、そして、全体を包み込む風味豊かな特製たれの味わいをお楽しみください。『親子丼』のサイズ展開は今年も並盛と大盛の2種類です。『親子丼大盛』は『親子丼並盛』の鶏肉の量の2倍となります。価格は『親子丼並盛』は本体価格498円(税込547円)、『親子丼大盛』は本体価格668円(税込734円)です。



【親子丼 商品特徴】

- 『親子丼』は注文ごとに調理し、熱々の状態で提供します。鶏肉と玉ねぎ、特製たれを鍋で煮込んでから玉子2個を溶いて回しかけ、丼によそったご飯に盛り付けます。
- 親子丼のために開発した特製たれは、豊かな出汁の風味が際立ちます。醤油ベースのたれにかつお節と昆布の風味をしっかりときかせ、鶏のうまみがつまったエキスを追加し、奥深い味わいとしました。『親子丼』はこの特製たれをたっぷりと使用した「つゆだく」仕様です。

News Release

- 丼に盛り付けられた『親子丼』が運ばれてくるとふんわりとだしの良い香りが漂い、芳しい匂いに食欲がそそられます。「つゆだく」だからこそ、着丼の瞬間に香りや風味が感じられ、丼の底にあるご飯までたれが染みんでいます。「つゆだく」だから、するすると食が進みます。

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

TEL 03-5651-8620

press@yoshinoya.com