

蔦屋家電・蔦屋書店で開催の企画展 『山の吉野家』で「常温牛丼の具」を販売中

登山やキャンプなど山の空気の中で食事を作り食べる贅沢な体験に着目
持ち運びや調理の利便性が高い「常温牛丼の具」はアウトドアの食事に最適

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、二子玉川 蔦屋家電と梅田 蔦屋書店で9月25日から企画展『山の吉野家』を開催、イベント会場にて「常温牛丼の具」を販売しています。なお、『山の吉野家』は10月9日までの期間限定での開催となります。



レトルトタイプ「常温牛丼の具」



二子玉川 蔦屋家電
『山の吉野家』開催の様子



梅田 蔦屋書店
『山の吉野家』開催の様子

「常温保存タイプ 牛丼の具」は冷凍庫の空きスペースがない方やクール便配達エリア外の方、冷凍牛丼の具が調理できないようなアウトドアシーンでのご利用を希望される方からのご要望が多かった常温レトルト牛丼商品を約5年の年月をかけて開発し、2022年10月に吉野家公式通販ショップなどで販売を開始しました。一般的にレトルト加工は高温で加圧した調理を行うため、原料の味・食感・香り等が大きく変化しますが、長い歴史で培った牛肉に関する知識と最新の技術を活かし、吉野家ではレトルト加工前に特殊な下処理を加えることで味・食感・香りを損なわないよう工夫を凝らし、販売開始以降も味や食べ応えの改善を続けてきました。

現在、二子玉川 蔦屋家電と梅田 蔦屋書店で開催している『山の吉野家』では、アウトドアで食事を作り食べる贅沢な体験に着目した企画展です。持ち歩きがしやすくお湯さえあれば屋外でも簡単に調理できる吉野家の「常温保存タイプ牛丼の具」や登山や山ごはんに関する書籍を販売するほか、アウトドアに適した調理器具やカトラリーを紹介しています。アウトドア関連商品・書籍の販売、展示を一堂に介して行うことで、アウトドアがそばにあるライフスタイルをイメージひいては実現しやすくしています。

「常温保存タイプ 牛丼の具」は販売開始以降、吉野家公式通販ショップへは「吉野家の店舗がない地方でひとり暮らしをしている父に、保管しやすい常温タイプを送りました。常温保存のため冷凍庫を使うことなく保存できて助かっている

News Release

とのことです。(30代女性)、「海外発送のため常温保存タイプを購入しました。冷凍では贈るのが困難なためとても助かりました。(40代女性)」、「田舎で暮らす高齢の両親へ送りました。電子レンジで1分温めてすぐに食べられるし、お肉も柔らかく美味しいと言って喜んでます。常温保存なので目につきやすい所に置いて便利なようです。(50代男性)」といった感想が寄せられました。感想から、簡単に美味しい食事を作れることに加えて、郵送や保管の利便性が高いことが評価ポイントとなったことがわかりました。

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。

参考

【Press Release】「常温保存タイプ 牛丼の具」を公式通販ショップにおいて本日より発売開始

<https://www.yoshinoya.com/2022/1007/>

本日開店！山の吉野家について

<https://store.tsite.jp/futakotamagawa/event/shop/36054-1256410922.html>

<https://store.tsite.jp/umeda/event/shop/36053-1113320922.html>

＜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