

吉野家ならではのうまい「牛丼の具」を様々な楽しめる施策を展開

全国の吉野家店舗で本日より

『牛黒カレー』と『牛ハヤシライス』を販売開始

－ 10月6日からは『肉だく(牛小鉢)』を本体価格100円で提供 －

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、本日より、全国の吉野家店舗<sup>※1</sup>で124年の歴史を持つ牛丼の具を様々な切り口で楽しめる施策を展開します。これらの施策を通じて、吉野家ならではのうまさを存分にお楽しみください。

※1 一部店舗では商品の販売やキャンペーンを実施しません。また、価格が異なる場合があります。

## NEWS

- 10月2日15時から一層うまくなった『牛黒カレー』と『牛ハヤシライス』を秋冬限定で販売開始
- 10月6日11時から期間限定で『肉だく(牛小鉢)』を本体価格100円で提供する「肉だく祭」を開催

吉野家の牛丼の具は、徹底的に素材にこだわり<sup>※2</sup>、毎日各店舗で赤身と脂身のバランスの良い牛肉、甘みのある玉ねぎを秘伝のたれとともに煮込んでいます。あっさりとしたたれが絡んだ牛丼の具はシンプルでありながら、飽きのこない味となっており、吉野家ならではの旨さが詰まっています。カレーやハヤシライスは牛丼の具に最も合う味わいを追求し、商品開発を続けています。

※2 こだわりは公式HPIにてご確認ください。 <https://www.yoshinoya.com/kodawari/>

- 10月2日15時から一層うまくなった『牛黒カレー』と『牛ハヤシライス』を秋冬限定で販売開始  
10月2日15時から全国の吉野家店舗で『牛黒カレー』と『牛ハヤシライス』の販売を開始します。『牛黒カレー』と『牛ハヤシライス』ともに価格は536円(税込589円)。販売期間<sup>※3</sup>は2024年2月末までを予定しています。

※3 販売期間は変更する場合があります。



## News Release

2022年9月末まで販売していた『牛黒カレー』を、一層美味しく、食べ進めやすい商品へリニューアルしました。吉野家の「牛丼の具」とカレーを合わせて楽しめる『牛黒カレー』のルーはあめ色の玉ねぎとトマトペーストなど野菜をベースに25種類以上のスパイスを配合しています。今回のリニューアルでは、トマトペーストの量を増やしてトマトのコクと酸味、うまみを際立たせ、さらに、スパイスにカルダモンの爽やかさを共存させました。濃い色合いのカレーには香り豊かなスパイスがバランスよく溶け合っています。商品が提供されると爽やかな香りが食欲をそそり、一口食べれば奥行き深い味わいと辛さが口いっぱい広がります。

【『牛黒カレー』商品ラインナップ詳細】 <https://www.yoshinoya.com/menu/curry/>



また、2021年から秋冬限定で販売し、毎年好評を博している『牛ハヤシライス』を今年も販売します。乳製品を隠し味に使ったトマト系の特製ハヤシソースは、酸味とうまみの両方が味わえます。特製ハヤシソースのコクと爽やかさが牛肉とご飯の架け橋となり、吉野家の牛丼の具のうまさを存分に味わうことができます。今年はトマトとオニオンペーストの配合量を増やして一層コク深い味わいを楽しむことができます。牛丼の具との相性もさらに良くなりました。『牛ハヤシライス』は本体価格536円(税込価格589円)です。

【『牛ハヤシライス』商品ラインナップ詳細】 <https://www.yoshinoya.com/menu/hayashirice/>

- 10月6日11時から期間限定で『肉だく(牛小鉢)』を本体価格100円で提供する「肉だく祭」を開催

## News Release

全国の吉野家店舗で10月6日11時から10月16日20時の11日間限定で、「肉だく祭」を開催します。開催期間中は、丼・定食・カレーなどお食事メニュー1品ご注文につき、『肉だく(牛小鉢)』を通常本体価格178円(税込195円)のところ、特別本体価格100円(税込110円)で提供します。『肉だく(牛小鉢)』は、店舗で煮込む「牛丼の具」を小鉢に盛り付けた商品です。「だく」の意味は通常より多く盛り付けることを指し、語源は「たくさん」です。「肉をたくさん」と伝えるのを略して注文を通すため、試行錯誤の上に生まれた注文方法が「肉だく」になります。「吉野家の牛肉をもっと食べたい」というお客様のご要望にお応えして2020年3月に登場しました。吉野家は現在「牛丼」を中核商品としながら、から揚げ・豚丼・牛カルビ丼・定食・牛サラダ・鰻・カレーなど約60種のお食事メニューを提供しています。お好みの商品と合わせて「肉だく(牛小鉢)」をお楽しみください。

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](mailto:press@yoshinoya.com)