

“牛肉のうまさ”を追求し続ける「吉野家」の新業態

『かるびのとりこ』、人気看板商品「スンドゥブ」に 辛さを抑えた「ソルロンタン」と 海鮮の旨みが凝縮した「イカ墨」を追加

－ オープン半年経過、お客様の要望を商品に反映 －

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)が手がける新業態『かるびのとりこ』(所在地:埼玉県幸手市、HP: <https://karubino-toriko.com/>)は、10月1日から新商品「ソルロンタンズンドゥブ」と「イカ墨ズンドゥブ」の販売を開始しました。両商品共に店内飲食に加えて、ドライブスルーでも利用可能です。



『かるびのとりこ』の看板商品は「牛カルビ丼」と「スンドゥブ」です。「スンドゥブ」は吉野家東京工場から取り寄せた牛肉と野菜の一部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、唐辛子を利かせています。辛みが効いた「スンドゥブ」は辛いもの好きの方からは高い支持を得た一方、オープン以降、辛さが苦手な方でも楽しめる商品提供やスンドゥブ特有の海鮮のうまみをもっと楽しみたいとの声が店舗へ寄せられていました。そしてこの度、お客様のご要望にお応えして「ソルロンタンズンドゥブ」と「イカ墨ズンドゥブ」の販売を開始しました。辛さを抑えた「ソルロンタンズンドゥブ」は白濁のスープに牛骨の旨みが染み出しており、優しく素朴な味わいとあっさりとした後味が特徴です。「イカ墨ズンドゥブ」はイカ墨の濃厚なコクとスンドゥブの辛味が合わさり、磯の香りが後を引くほどに海鮮の旨みを存分に味わえます。「ソルロンタンズンドゥブ」は730円※、「イカ墨ズンドゥブ」は830円で提供します。

※本リリースの価格は全て店内飲食の税込価格を記載しています。



また、「ソルロンタンスンドゥブ」と「イカ墨スンドゥブ」の販売開始と同時に、「スンドゥブ」のトッピング商品に「チーズトッポギ」(200円)と「うどん」(110円)を追加しました。今回の新商品とトッピング商品の拡充によって、お客様は嗜好に合った注文をできるようになり、「スンドゥブ」のさらなる美味しさや楽しみ方を体験できるようになりました。

『かるびのとりこ』は 2023 年 2 月 23 日に開業し、半年以上に渡って想定以上の集客が続いています。商品の味やサービスを評価して常連となるお客様を一定数得たほか、吉野家のプロフェッショナルたちが手がけるという話題性から新規のファミリーやグループの来店が継続した状態が続いたことが好調の要因と捉えています。吉野家の新業態であるからこそお客様の期待値は高く、その期待へ応えられるよう常にお客様の声に耳を傾けながら商品開発やオペレーションの改善を行ってきました。

今後は以降も関東エリアを中心に出店を行い、2026 年には 30 店舗程度の展開を目指しています。ロードサイドの立地だけでなく、ビルインへの出店も検討しています。

『かるびのとりこ』は、「吉野家」での知見や基盤を活用したレストランタイプのファストカジュアル業態を展開し、この業態で得た経験や技術力を吉野家へ還元し循環させると共に高い顧客満足度の獲得と企業および各ブランドの持続的成長を図ります。

参考

【Press Release】“牛肉のうまさ”を追求し続ける「吉野家」の新業態
牛かるび丼・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
https://www.yoshinoya.com/2023/news20230410_02/

＜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