

吉野家初となる麺商品 「牛玉スタミナまぜそば」を本日より発売開始 夏にぴったりなさっぱりしつつもやみつきになる味わい トッピングで自分好みの楽しみ方も

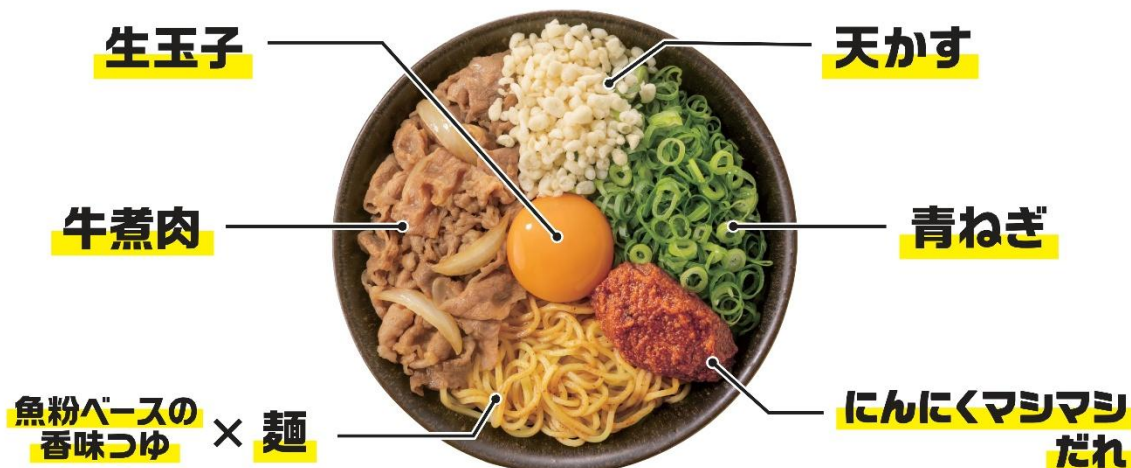
株式会社吉野家(本社:東京都中央区、代表取締役社長:成瀬 哲也)は、全国の吉野家店舗※で本日7月4日(金)11時から『牛玉スタミナまぜそば』を販売開始します。テイクアウトの利用も可能です。

※ 一部店舗では販売していません。

『牛玉スタミナまぜそば』 詳細 https://www.yoshinoya.com/lp/mazesoba_2507/



新 牛玉スタミナまぜそば



新商品として登場する「牛玉スタミナまぜそば」は、暑い夏でもさっぱりと食べやすく、夏にぴったりな商品です。吉野家の秘伝のたれで煮込んだ牛肉と玉ねぎ、青ねぎ、天かす、玉子がさっぱりとしながらコクのあるまぜそば特製たれとツルツルとした麺と絶妙に絡み合い、食べ応えのある味わいに仕上がっています。別添のにんにくマシマシだれをお好みの量を入れていただくことで、ピリ辛で食欲のそそる、パンチのある味わいへと変身します。また、シャキシャキとした食感がくせになるキムチやねぎラー油、より満足感の感じられる肉だく(牛小鉢)やとろろなどサイドメニューの中から自分好みの味わいや好みの食べ方を見つけてください。

■暑い夏にぴったり！さっぱりしつつもパンチのある吉野家初の麺商品

「牛玉スタミナまぜそば」は、暑い時期にもさっぱりとお召しあがりいただける、スタミナ満点の吉野家初の麺メニューです。本商品のために開発した特製たれは、さっぱりとしながらコクがあり、毎日食べても飽きない味に仕上げました。さらに、別添えのにんにくマシマシだれを入れることでピリッとパンチのある一口ごとにやみつきの味わいに。食欲が減る夏にも思わず箸が進む、さっぱりとしつつ食べ応えのある商品です。

また、吉野家秘伝のたれで煮込んだ「牛煮肉」は、牛丼はもちろん麺との相性も抜群。まぜそばならではの牛肉の味わいもぜひお楽しみください。



■吉野家ならではのトッピングでお好みの味わいに変身

「牛玉スタミナまぜそば」は卓上の紅生姜やサイドメニューをトッピングすることで、味わいを変化させることができます。シャキシャキとした食感がクセになるキムチ・ねぎラー油やより満足感を味わえる肉だく(牛小鉢)・とろろは、吉野家ならではのおすすめです。“さっぱりとした味わい”、“パンチを効かせた味わい”、“食べ応えのある味わい”、その日の気分や体調に合わせてトッピングを変えながら、自分好みの味をぜひ探してみてください。



肉だく(牛小鉢)



とろろ



キムチ



ねぎラー油

■商品概要

・牛玉スタミナまぜそば

商品名	本体価格	店内 税込価格	テイクアウト 税込価格
牛玉スタミナまぜそば	698円	767円	753円

・トッピング

商品名	本体価格	店内 税込価格	テイクアウト 税込価格
肉だく(牛小鉢)	202円	222円	218円
とろろ	208円	228円	224円
キムチ	148円	162円	159円
ねぎラー油	148円	162円	159円

吉野家は本物の「うまさ」を提供することにこだわり、お客様の日々の生活に寄り添った「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 9:00～17:00)

＜報道関係者様のお問い合わせ先＞
株式会社吉野家 企画本部 広報
TEL 03-5651-8620
press@yoshinoya.com