

さっぱりでもガツンとした味わい！

吉野家の『牛玉スタミナまぜそば』、発売2週間で100万食突破

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、7月4日（金）11時より全国の吉野家店舗※にて発売を開始した『牛玉スタミナまぜそば』がご好評につき、販売総数100万食を突破したことをお知らせいたします。

※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/



『牛玉スタミナまぜそば』は、暑い夏でもさっぱりとかつ、食欲のそそるパンチのある一品として開発した、吉野家初の麺メニューです。販売開始直後から、SNSを中心に、「さっぱりだけど食べごたえがある」「夏にピッタリ」「にんにくマシマシだれがクセになる」といった好意的な反響が広がり、発売2週間で100万食突破という実績となりました。

■販売好調の要因

・125年磨き続けた牛煮肉と相性抜群な麺商品

創業から磨き上げた自慢の牛煮肉と、コシのある細麺の相性が抜群と、お客さまからご好評の声をいただいています。吉野家の牛煮肉を、いつもとひと味違うスタイルで新たなおいしさをお楽しみください。

News Release

・水でしめた麺×魚粉の効いた特製たれの“さっぱり感”が夏に最適

冷たい麺と魚介の風味豊かな特製たれの組み合わせで、暑い日でも食べやすいと、お客様からご好評の声をいただいています。特製たれは、毎日食べても飽きないようにさっぱりとしながらコクのあるたれに仕上げるために、味の濃さや口当たりの配合を何度も調整。麺も、最もおいしいツルツルモチモチした状態で提供できるよう、調理工程の試行錯誤を繰り返し、徹底的にこだわりました。

・トッピングや味変が楽しい“自分だけの一杯”を作れる楽しさ

牛玉スタミナまぜそばでは、にんにくマシマシだれに加え、卓上の紅生姜やサイドメニューの肉だく(牛小鉢)、キムチ、ねぎラー油、とろろなど、お客様でのアレンジが可能です。SNSでは「肉だく追加の食べ応えアップがたまらない」、「キムチ、ねぎラー油でシャキシャキした食感がたまらない」、「つけ麺のようにとろろに麺をつけて食べるとまるやかになっておいしい」、など様々なトッピングをお楽しみいただいております。

また、玉子は生玉子と半熟玉子で選べるのもポイント。生玉子の場合は、黄身が全体に絡み濃厚に、半熟玉子の場合だとまるやかでやさしい味わいに変化するので、トッピングや食べ方によって、何度でも楽しめる商品となっています。

新 牛玉スタミナまぜそば

まぜそばの美味しい食べ方①



よく混ぜる

具材とつゆ、生玉子が麺に絡むまでしっかりと混ぜてください。
まずはそのままお召し上がりください！

※写真はイメージです。

新 牛玉スタミナまぜそば

まぜそばの美味しい食べ方②



にんにくマシマシだれを入れる

別添のにんにくマシマシだれを、お好きな量加えてください。
風味が増します。

※写真はイメージです。

新 牛玉スタミナまぜそば

まぜそばの美味しい食べ方 [おすすめ]



紅生姜をトッピング

ほどよい酸味と辛味がアクセントになります。
さっぱりした味変にご利用ください。

※写真はイメージです。

新 牛玉スタミナまぜそば

**サイドメニューで
お好みアレンジ！**



キムチ ねぎラー油

肉だく (牛小鉢) ねぎだく 納豆 のり

※写真はイメージです。

・「追い飯」でさらにボリュームアップも

麺を食べ終えたあとは、旨味の詰まった特製たれや具材がたっぷりと残ります。ここにご飯を加えて混ぜれば、まぜそばの味わいが再びよみがえる“追い飯”が完成。魚粉の風味豊かな特製たれと牛煮肉の秘伝のたれのコク、残った玉子のまるやかさが合わさり、リゾットのような満足感ある一杯に。最後のひとくちまで余すことなく楽しめる食べ方として、多くのお客様にご支持いただいております。

■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、追加オーダー

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
ご飯(並盛)	198円	217円	213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。また、季節やニーズに合わせた多様なメニューの開発を通じて、より多くのお客様にご来店いただけ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