



吉野家新業態 『しあわせのビーフカレーもう～とりこ』 埼玉県新座市に2号店オープン

株式会社吉野家(代表取締役社長:成瀬哲也、本社:東京都中央区)は、2024 年 12 月に台東区浅草で開業した新業態『しあわせのビーフカレーもう～とりこ』の 2 号店を、2025 年 8 月 1 日(金)10 時に埼玉県新座市の志木駅にある「EQUiA 志木」内にオープンいたします。

また、『しあわせのビーフカレー公式ホームページ』<https://fasma.jp/lp5675> や『しあわせのビーフカレー公式 Instagram』 https://www.instagram.com/happy_beef_curry/にて商品情報や店舗情報、最新ニュース、キャンペーン告知など公開しております。

店 舗 名: もう～とりこ エキア志木店

住 所: 埼玉県新座市東北2丁目38番10号 EQUiA志木 2階

営 業 時 間: 11:00～23:00(ラストオーダー 22:30)

※定休日無し、営業時間は変更する場合があります

客 席 数: 18席(カウンター10席 テーブル席8席)

公 式 H P: <https://fasma.jp/lp5675>



News Release



吉野家の「牛丼」に使用する牛肉と玉ねぎを使った「ビーフカレー」や「スパイシービーフカレー」「バタービーフカレー」の 3 種類のルーを展開します。「ビーフカレー」は、3 個の玉子を使ったオムレツをのせた「オム玉ビーフカレー」や野菜のうまみを引き出した「野菜ビーフカレー」など 12 種類のトッピングカレーもあります。カレーをご注文のお客様には、フライドオニオン、食べるラー油、玉ねぎのアチャールなど 6 種類の副菜から 2 種類を無料でお付けします。なお、ごはんの量は 200g から最大 1kg まで 6 種類から、辛さは 5 段階の中から選ぶことができます。ごはんの量を 1kg にした場合、カレーの総量は 1.5kg 以上のメガサイズになります。さらに、ごはんの代わりに“じゃがごはん”を盛り付けた「じゃがごはんビーフカレー」も用意しました。



たっぷり野菜ビーフカレー



オム玉ビーフカレー

キッチンでは、牛肉と玉ねぎを当店特製のたれで煮込み、その傍でカレーのルーを作っています。大きな鍋に油を熱し、スパイスを炒めて香りを引き出し、隠し味を仕込みながらじっくり丁寧に煮込んだルーは、深いコクと豊かな旨みの特徴です。お客様から注文が入ると、小鍋を用意して煮込んだ牛肉と玉ねぎを入れて火で煽り、ルーを入れて互いの味をなじませてからお皿に盛り付けます。“じゃがごはん”もキッチンで一から調理し、ホクホクに蒸し上げたじゃがいもをマッシュポテトにしてカリフラワーとブロッコリーのみじん切りを和えています。

『もう～とりこ』は、「お客様がとりこになるカレー体験」をお届けしたいという思いから誕生しました。店内調理にこだわり強みである牛肉や玉ねぎを活かし、香り高いスパイスとこだわりの調理法で、毎日でも食べたくなるような“自分だけの一皿”をご提供します。

<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

press@yoshinoya.com

TEL 03-5651-8620

<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)