

報道関係各位

2025 年 10 月 16 日

株式会社吉野家ホールディングス

株式会社吉野家

株式会社ウィズリンク

吉野家×ばり嗎 初コラボ 濃厚「ばり嗎監修とんこつ醤油牛鍋膳」

10月17日より発売開始

- 冬の定番「牛すき鍋膳」も同時登場 -

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、グループ会社である「株式会社ウィズリンク（本社：広島県広島市、代表取締役社長：安蒜之彦）」が展開する広島発ラーメンブランド「ばり嗎」と初めてコラボレーションした新商品「ばり嗎監修とんこつ醤油牛鍋膳」本体価格818円（店内税込899円、テイクアウト税込883円）を、10月17日（金）11時より全国の吉野家店舗（一部店舗を除く）で販売開始します。同時に毎年ご好評をいただいている「牛すき鍋膳」本体価格818円（店内税込899円、テイクアウト税込883円）の販売を開始します。「ばり嗎監修とんこつ醤油牛鍋膳」と「牛すき鍋膳」は、ご飯の増量・おかわりは無料、テイクアウトも可能です。

牛すき商品詳細：https://www.yoshinoya.com/lp/gyusuki_2510/

鍋膳のご飯増量・おかわり無料

新 とんこつ醤油牛鍋膳

にんにくマシマシだれでピリ辛味変!

+298円(税込327円)で肉2倍盛!

※写真はイメージです。※テイクアウトの鍋膳にはお漬物がつきません。

テイクアウトできます

■ 「ばり嗎監修とんこつ醤油牛鍋膳」

今回、吉野家の冬の定番商品である鍋メニューとコラボレーションするのは、ウィズリンクが展開する広島発ラーメンブランド「とんこつ鶏ガラ醤油ばり嗎（以下、ばり嗎）」の看板商品「最強トロ炊きとんこつ鶏ガラ醤油らーめん」です。豚骨と鶏ガラをじっくり炊き上げ、醤油のコクを重ねた濃厚かつクリーミーな味わいのたれに、大判の牛肉、白菜、ねぎ、豆苗、人参、絹豆腐、きしめんが入っています。約1玉分となるにんにくをフライドガーリック・おろしにんにく・刻みにんにくとしてブレンドした「にんにくマシマシだれ」と、ご飯、漬物もセットで提供し、ラーメン店さながらの味変をお楽しみいただけます。

■ 「牛すき鍋膳」

「牛すき鍋膳」は大判の牛すきやき肉と白菜、ねぎ、豆苗、人参、絹豆腐、きしめんを、特製すきやきのたれで煮込んだ牛すき鍋と、玉子、ご飯、漬物を御膳仕立てで提供します。大判にスライスした牛すきやき肉は「牛丼」の牛肉同様、穀物肥育にこだわり、なめらかな食感と深みのあるうまさを味わえます。また、牛すき鍋は成人が1日に必要とする野菜の量の半分を摂取することができます。牛すき鍋に使用しているたれは、うまみの三大要素と言われる昆布（グルタミン酸）、かつお節（イノシン酸）、椎茸（グアニル酸）を配合し、牛肉のうまみと風味が詰まった牛肉のエキスを追加しています。今年はこのたれに工夫を凝らして、すっきりと上品な香りがたちのぼる風味豊かな商品に仕上げました。

■ 吉野家公式通販ショップでご家庭でもお楽しみいただける鍋つゆを好評発売中

吉野家公式通販ショップ他ECモール店舗で冬季限定商品として、家庭用の「ばり嗎監修とんこつ醤油鍋つゆ(750g)」と「千吉監修カレー鍋つゆ(750g)」を販売しています。

新発売 豚骨醤油ラーメン ばり嗎監修 中メは入れて♪

とんこつ醤油鍋つゆ

豚骨の旨みに醤油が効いたこつてり濃厚な味わい。

新発売 千吉監修 うやメはうどんばり！

カレー鍋つゆ

スパイスと和風だし香る、クリーミーな味わい。

おうちで簡単、べまでおいしい♪ 鍋つゆ2商品好評発売中！

「ばり嗎監修とんこつ醤油鍋つゆ」は、スープをひとくちすすると、とろりとしたコクと旨みが口いっぱいに広がり、思わず箸が止まらなくなる味わいです。メには熱々のラーメンを投入すれば、とんこつ醤油ラーメンのような満足感。ご飯を入れて卵でとじれば、とろとろの雑炊ができあがり。最後の一滴まで余すことなく楽しめます。

吉野家公式通販ショップ <https://e-shop.yoshinoya.com/>

吉野家オフィシャルショップ 楽天市場店 <https://www.rakuten.co.jp/yoshinoya-shop/>

吉野家公式ショップ Yahoo!ショッピング店 <https://store.shopping.yahoo.co.jp/yoshinoya-shop/>

吉野家公式ショップ dショッピング店 <https://dshopping.docomo.ne.jp/partner/yoshinoya/>

吉野家は本物の「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寄り沿った「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。また、今回のコラボレーションは、吉野家とラーメンブランドの初めての連携であり、グループの総合力を活かすことで双方のブランド価値を高め、新たな日常食の提案を発信してまいります。

【株式会社ウィズリンクおよび「ばり嗎」とは】 <https://www.with-link.co.jp/>

株式会社ウィズリンクは1992年、広島で誕生し、2019年に吉野家ホールディングスへグループ入りしました。「一杯一心」という想いを掲げ、食べて美味しいことはもちろん、スタッフ一人ひとりが心を込めて行う丁寧な接客や快適な食空間などトータルな店舗体験によって「来てよかった」と感じてもらえる体験を大切に歩みを進めてきました。ラーメン事業においては、2003年に誕生した看板ブランド「ばり嗎」をはじめ、「丸鶏醤油ラーメン とりの助」「石焼濃厚つけ麺 風雲丸」「豚骨ラーメン ぶちとん」を展開しています。

「ばり嗎」の代表的な商品は「最強トロ炊きとんこつ鶏ガラ醤油らーめん」です。じっくりと時間をかけて豚骨と鶏ガラを煮出し、醤油の深いコクを重ねたスープは濾しすぎず、“旨みの余韻”をわずかに残すことでほんのりとしたワイルドさを感じさせつつもクセのない仕上がりを実現。濃厚でクリーミーな口当たりと軽やかな後味が絶妙なバランスを生み出します。特製の中細麺がスープをしっかり絡め取り、一口ごとに旨みが広がります。さらに、店内で丁寧に仕込む香ばしいチャーシューが加わり、奥行きのある味わいを楽しめる一杯です。また、本気で開発した期間限定メニューや多彩なサイドメニューも魅力のひとつです。9月18日（木）からは、期間限定で「麻婆麺」※6を販売しています。

※6「麻婆麺」について <https://www.bariuma.biz/upload/save/info/pdf/544edd775b399b144cb17b7b80ef08a2.pdf>

広島で培われた「ばり嗎」の味とおもてなしは中国・四国・関西・関東エリアへ広がり、シンガポールやマレーシア、インドネシア、フィリピン、中国のアジア各国、さらにはオーストラリア、スコットランドも店舗を展開。地元広島から始まった挑戦は今や世界の食卓へと広がり、多くの人々に愛される存在へと成長しています。



ばり嗎 中広店



ばり嗎「最強トロ炊きとんこつ鶏ガラ醤油らーめん」



ばり嗎 エディンバラ コックパーンストリート店



ばり嗎 エディンバラ コックパーンストリート店の様子

<報道関係者のお問い合わせ先>

吉野家ホールディングスおよびウィズリンクに関するお問い合わせ

株式会社吉野家ホールディングス

グループ企画本部 広報・IR部

koho_ir@yoshinoya-holdings.com

TEL 03-5651-8771

吉野家に関するお問い合わせ

株式会社吉野家 企画本部 広報

TEL 03-5651-8620

press@yoshinoya.com

<お客様のお問い合わせ先>

株式会社吉野家

お客さま相談室

TEL 0120-69-5114

(受付時間：9:00～17:00)