

おいしさの秘訣は焦がしたねぎ！

『焦がしねぎ焼き鳥丼』を3月19日より期間限定で販売開始

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、鶏肉を使用した期間限定商品『焦がしねぎ焼き鳥丼』を、3月19日(木)11時より全国の吉野家店舗にて期間限定で販売します。『焦がしねぎ焼き鳥丼』は、本体価格556円(店内税込価格611円)で販売し、テイクアウトでもご利用いただけます。香ばしく炒めた長ねぎと鶏肉のうまみが楽しめる一杯です。具材にはチキンと、2種類のねぎを使用し、長ねぎは油で香ばしく炒めることでうまみを引き出し、醤油ベースのニンニクだれが鶏肉と絡み合うことで、食欲を刺激する味わいを実現しています。

※一部店舗では販売していません。



■商品ポイント

前回販売時よりも長ねぎの厚さを変更しました。これによりねぎの風味と香ばしさをより引き立てることが可能となり、油で炒める調理にすることで、ねぎ本来のうまみをさらに引き出しています。



吉野家は本物の「うまさ」を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、はやすい」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

press@yoshinoya.com

TEL 03-5651-8620