News Release

報道関係者各位

2026 年 11 月 24 日
株式会社吉野家

吉野家の“冬鍋新作”は「牛スンドゥブチゲ鍋膳」
牛×あさりのダブルうまみだしが楽しめる熱々スープ。
さらなる辛さを求める方には別添えの粉唐辛子もおすすめ
-11 月 26 日（木）より全国の吉野家にて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、11 月 26 日（木）11 時より、全国の吉野家店舗にてこれから本格的に肌寒くなる季節に向けた冬のおすすめ新作商品として、牛肉とあさりのうまみをきかせた“うま辛”スープに、豆腐や牛肉を合わせた「牛スンドゥブチゲ鍋膳」を、期間限定で販売します。
スンドゥブチゲといえば海鮮が主流ですが、本商品ではあえて吉野家ならではの牛肉を合わせることで、吉野家でしか味わえないコクと深みを実現しました。固形燃料を用い、熱々で提供するスタイルであることや、別添えの「キムチ」や「玉子」、「粉唐辛子」による味変で、最後のひと口まで熱々に、そして自分好みの楽しみ方で味わっていただけます。
店内では、ご飯の増量・おかわりが無料です。また、テイクアウトにも対応しており、ご自宅や職場などでもお楽しみいただけます。寒さが深まるこれからの季節に、吉野家の新たな鍋商品をぜひお楽しみください。



■牛×あさりのうまみの「掛け算」。 冬の吉野家の新作は“牛肉入り”スンドゥブチゲスープ

特製チゲスープは、コクとまろやかさを持つ牛骨ベースと、うまみたっぷりのあさりベースのだしを主体に、コチュジャンや唐辛子で辛みを出したこだわりの“旨辛”仕立て。具材には、牛肉、なめらかなこの鍋専用の豆腐、そして殻付きあさりをたっぷり使用しています。最後にご飯を入れてクッパ風にしてスープを最後までお楽しみいただけます。

■最後まで楽しめる熱々感と玉子の楽しみ方

本商品は固形燃料で熱しながらご提供するため、最後のひと口までフーフーと言いながら、熱々の状態をお楽しみいただけます。玉子は**そのまま具材に絡めて**食べてもよし、**溶いてスープをマイルドに**するもよし、鍋に入れて育てるもよし！自分好みの「楽しみ方」を見つけてください。

■別添えのキムチで味変のお楽しみも

別添えでご提供する「キムチ」はそのままでももちろんお楽しみいただけますが、熱々の一杯を自分好みに変化させる「味変」としてお使いいただくことも可能です。スープのうまみとキムチの辛み、甘み、酸味が合わさることで、スープがさらに一段進化します。鍋の中に入れていただくと、滑らかな豆腐に白菜キムチのシャキシャキとした食感が加わりアクセントにもなります。

■さらなる刺激を求める方へ

ベースのうま辛スープをもっと辛くしたい、という辛党のお客様は、別添えでご提供する「粉唐辛子」を追加してお楽しみください。ご自身のベストなうま辛バランスを見つけていただけます。

【商品概要】

販売開始日： 2026 年 11 月 26 日（木）11 時から
販売店舗： 全国の吉野家（一部店舗を除く）
商品名：　牛スンドゥブチゲ鍋膳
本体価格：868 円（店内税込価格　954 円　テイクアウト税込価格　937 円）
内容：牛スンドゥブチゲ鍋、ご飯、キムチ、玉子、粉唐辛子



※一部、販売していない店舗、販売価格が異なる店舗があります。
※期間限定のため、食材がなくなり次第終了となります。
※御膳のご飯は増量・おかわり無料です（テイクアウトはおかわり不可）。
※テイクアウトは専用容器でのご提供となります。

商品詳細ページ：https://www.yoshinoya.com/lp/gyusundubuchige_202611

吉野家は本物の「うまさ」を提供することにこだわるとともに、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　広報
press@yoshinoya.com