

吉野家悲願の「黒毛和牛」史上初登場

新商品『黒毛和牛すき鍋膳』を 10 月 5 日より、数量限定で全国販売開始 ～定番商品『牛すき鍋膳』も同日より販売開始～

株式会社吉野家(代表取締役社長 河村泰貴、本社:東京都中央区 以下吉野家)は、吉野家創業以来 121 年の歴史の中で初めて「黒毛和牛」を使った新商品『黒毛和牛すき鍋膳』(998 円+税)を全国の吉野家店舗*で 10 月 5 日(月)11 時から数量限定で販売開始します。また、同日から大判のすきやき用専用牛肉を用いた秋冬の定番商品『牛すき鍋膳』(648 円+税)も全国の吉野家店舗で販売を開始します。両商品ともご飯は増量・おかわりともに無料、テイクアウトでもご利用いただけます。

*一部店舗では販売していません。

吉野家

ついに、和牛登場。

数量限定 黒毛和牛すき鍋膳

998 円 + 税

テイクアウトできます

牛すき鍋の季節がきた。

冬の定番 牛すき鍋膳

648 円 + 税

テイクアウトできます

■極上にうまい『黒毛和牛すき鍋膳』 数量限定、売り切れ次第販売終了

『黒毛和牛すき鍋膳』は、火が灯された卓上コンロの上に供された熱々の「黒毛和牛すき鍋」と玉子、ご飯、お漬物の御膳仕立てです。「黒毛和牛すき鍋」は鉄鍋に黒毛和牛を生肉の状態に入れ、白菜、玉ねぎ、長葱、人参、絹豆腐、きしめん、お麴、吉野家特製すきやきのたれと共に煮込み、素材同士のうまみを存分に染み込ませ、鍋全体に和牛の極上うまさが満ち溢れる状態で提供します。口の中に入れた瞬間、和牛特有の香り高さやとろける食感、凝縮された至福の甘み、うまみがじゅわっと広がります。その美味しさは、普段から牛肉を食べ慣れている吉野家社員が集まる新商品試食会で、一口食べて感嘆の声をあげる者が続出した程です。なお、本商品の販売数は全国で約 50 万食を予定しており、売り切れ次第、販売を終了いたします。



商品概要

商品名	価格
『黒毛和牛すき鍋膳』	998円＋税
『黒毛和牛すき鍋』単品	898円＋税
ねぎ増し	＋98円＋税

※写真は『黒毛和牛すき鍋膳』

※テイクアウトできます。

※テイクアウトにはお漬物がつきません。

※商品提供時には赤身のない状態で提供させていただきます。

※一部の店舗では、コンロではなく鍋敷での提供となります。

【吉野家「黒毛和牛」が本体価格 1,000 円以内で遂に登場】

吉野家は看板メニューである「牛丼」や看板食材である「牛肉」を幅広いお客様に身近に感じていただくための取り組みを展開しています。昨年8月に「サーロイン」を使用した『特撰すきやき重』、今年6月には「牛たん」を使用した『牛たん麦とろ御膳』を全国販売し、大好評を博しました。

今回、全国販売する『黒毛和牛すき鍋膳』は、牛肉のプロフェッショナルである吉野家の食肉バイヤーが足掛け7年、夢見ていた渾身の逸品です。食肉バイヤーは2013年に『牛すき鍋膳』の販売を開始した時から、「和牛は香りが非常に良く、加熱することで香りも味わいも一層引き立つため鍋の具材には最適ははず。和牛で鍋を作ることができれば絶対に美味しい。」と確信しながらも、食材調達や価格設定、商品開発の難しさから導入には至っていませんでした。しかし、昨年、「来年2020年こそ、吉野家で和牛を皆さまに食べていただきたい。」という思いから、和牛を使用した牛すき鍋を全国販売するために食材調達、商品開発、販売価格設定を最優先に日々奔走し、構想から10ヶ月かけて準備を行いました。

構想当初から、和牛を使っても身近な価格で満足感が感じられる形でお求めいただけるよう、御膳仕立てでありながら本体価格を1,000円以内で提供することを決めており、計画的に、中長期をかけて全国から「黒毛和牛」を仕入れました。また、吉野家らしい「黒毛和牛」を提供するため、牛丼の牛肉同様、バラ肉にこだわり、一定基準以上のグレードのものを扱うことにし、和牛は融点が低く加熱すると溶けやすい特徴があるため、鍋にしても食べ応えがある赤身が多い大判のすきやき肉を厳選しました。和牛の肉の厚さにもこだわりました。和牛は微妙な厚さの差異で溢れ出るうまさや食べ応えが異なるため、0.1mm単位で試作と試食を繰り返し、結果1.5mmの厚さの牛肉がベストであると判断しました。こうして試行錯誤の末、全国にて数量限定で販売することとなったのが、『黒毛和牛すき鍋膳』です。

そして2020年、商品開発当初には予想外であった新型コロナウイルス感染症拡大が全国を襲いました。コロナ禍の影響を受け、国内の牛肉市場における生産と消費のバランスが適正でない状況が続いています。牛肉を主軸に商品展開する吉野家は、このような状況だからこそ和牛を使用した新商品を販売し、国内牛肉の消費拡大、和牛畜産農家の方々の支援に少しでも貢献できればと思っています。

■ 何度も食べたくなるファン多数、販売開始から7年目を迎える『牛すき鍋膳』

『牛すき鍋膳』は、「牛すき鍋」と玉子、ご飯、お漬物を御膳仕立てで提供します。『牛すき鍋膳』で使用する牛肉は、「牛丼」で使用する牛肉と同様、穀物肥育された北米産牛肉を使用しています。赤身と脂身のバランスが良い大判のすきやき肉を1.3mmの厚さにスライスし、白菜、玉ねぎ、長葱、人参、絹豆腐、きしめん、吉野家特製すきやきのたれと共に鉄鍋で熱々に煮込みます。すきやきのたれには、昆布や椎茸などの出汁に加え、牛の旨味と風味を存分に吸った牛肉のエキスを追加しているため、すきやきのたれ自体に牛の旨味・風味が感じられる吉野家ならではの味わいとなっています。

吉野家

冬の定番 牛すき鍋膳

648円^{＋税}

牛すき鍋の季節がきた。

テイクアウトできます

ねぎ増し +98円^{＋税}

+278円^{＋税}で 肉2倍盛!

御膳仕立てでありながら 648 円＋税というリーズナブルな価格の上に、一食で半日分の野菜をとることができることもあり、男性に限らず女性やご家族でのご利用が多いことも特徴です。昨年は SNS 上で『牛すき鍋膳』を「連日(2日/3日/4日)に渡って食べた」や「週に数回食べている」等の声も多く見られ、吉野家の『牛すき鍋膳』が秋冬の風物詩として定着している様子が伺えました。今年も『牛すき鍋膳』をどうぞお楽しみ下さい。



商品概要

商品名	価格
『牛すき鍋膳』	648円＋税
『牛すき鍋膳』肉大盛	748円＋税
『牛すき鍋膳』肉2倍盛	926円＋税
『牛すき鍋』単品	548円＋税
ねぎ増し	＋98円＋税

※写真は『牛すき鍋膳』

※テイクアウトできます。

※テイクアウトにはお漬物がつきません。

※商品提供時には赤身のない状態で提供させていただきます。

※一部の店舗では、コンロではなく鍋敷での提供となります。

■テイクアウト限定『牛鍋ファミリーパック』も 10 月5日より販売開始

3食分または4食分の「牛すき鍋」の牛肉が入った『牛鍋ファミリーパック』も販売を開始します。



商品概要

商品名	価格
『牛鍋ファミリーパック』3人前	748円＋税
『牛鍋ファミリーパック』4人前	948円＋税

News Release

テイクアウトの際は、「テイクアウトスマホオーダー」をご利用いただくと、お客様にお待たせすることなくスムーズに商品をお渡しできます。来店前にお客様のスマートフォンから「テイクアウトスマホオーダー」を通じて商品を注文し、指定時間にご来店下さい。

【スマホオーダーの詳細はこちら】 <https://www.yoshinoya.com/service/bentou/>

吉野家は今後もより一層「うまい」牛肉にこだわり、お客様に感動をとまなう満足を感じていただけるよう尽力してまいります。また、さらに多くの皆様にいつでも何度でも来たいと思っていただけるようなメニュー・サービス・店舗づくりを積極的に展開していきます。

【ご参考】

“サーロイン”を使った商品が登場『特撰 すきやき重』を8月14日（水）より全国販売開始

<https://www.yoshinoya.com/news/2019/0813/>

幻の吉野家の「牛たん」商品『牛たん麦とろ御膳』を6月18日より数量限定販売

<https://www.yoshinoya.com/wp-content/uploads/2020/06/17142509/news20200617.pdf>

＜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 9:00～16:00）

＜報道関係者のお問い合わせ先＞

株式会社吉野家 企画本部 広報担当 寺澤

TEL 03-5651-8620