

丑年にちなみ、牛肉をギュウツと大幅増量「牛丼並盛」の1.5倍に！ **吉野家、『牛の鍋焼き』を 1月28日より全国店舗にて販売開始**

株式会社吉野家(本社:東京都中央区、代表取締役社長:河村泰貴、以下吉野家)は、1月28日(木)11時より全国の吉野家店舗※にて『牛の鍋焼き』を販売開始いたします。

※一部店舗では販売していません。



■**昨春期間限定商品が価格据え置きのまま、牛肉を大幅増量、さらに美味しくなって復活**
『牛の鍋焼き』は吉野家厳選の牛肉(ショートプレート)と甘味の強い玉ねぎを煮上げてから、生姜・にんにく・りんごを配合した特製生姜だれと一緒に鉄鍋で香ばしく焼き上げる商品です。2021年丑年にちなみ、『牛の鍋焼き』の牛肉の量を大幅に増量しました。牛肉の量で比較すると、そのボリュームは「牛丼並盛」の1.5倍以上、「牛丼大盛」および昨年の「牛の鍋焼き」の1.3倍以上となります。今年の『牛の鍋焼き』は牛肉の増量と特製生姜だれの配合変更で、牛肉と玉ねぎの旨さをより一層引き出しながら、鉄鍋で香ばしく焼き上がるようにしました。

『牛の鍋焼き』は定食、御膳、単品の3種類です。ご飯、みそ汁をセットにした『牛の鍋焼き定食』(598円+税)、ご飯、みそ汁、さらにお漬物と玉子(もしくはミニサラダ)を御膳仕立てにした『牛の鍋焼き御膳』(648円+税)、『牛の鍋焼き(単品)』(498円+税)いずれも、価格は昨年と同様です。定食と御膳はいずれも24時間ご飯増量・おかわり無料となります。

『牛の鍋焼き』は定食、御膳、単品の3種類すべてがテイクアウトいただけます。定食と御膳のテイクアウトは、ご飯増量無料となります。

News Release

■商品概要



『牛の鍋焼き定食』(598 円+税)



『牛の鍋焼き御膳』(648 円+税)



『牛の鍋焼き(単品)』(498 円+税)

- ※定食には、お漬物、玉子(またはミニサラダ)はつきません。
- ※牛の鍋焼き御膳のテイクアウトには、みそ汁・お漬物がつきません。
- ※牛の鍋焼き定食のテイクアウトには、みそ汁がつきません。
- ※一部の店舗では販売していません。

『牛の鍋焼き』は、火がついた五徳の上に鉄鍋をおいた状態でお客様に提供します。熱々の鉄鍋にたっぷり入った牛肉と玉ねぎが特製生姜だれと共にグツグツ・ジュージューと焼き上げられる様子を見ながら、御自身で牛肉と玉ねぎの焼き具合を確認しながらお召し上がりいただきます。風味豊かに焼き上げられた牛肉と玉ねぎを口に含むと、濃厚かつ風味豊かな味わいが広がります。ご飯との相性も抜群です。

吉野家は今後もより一層「うまい、やすい、はやい」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。

＜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 9:00～15:00)

＜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