

【吉野家から新提案】

**吉野家史上初、厳選した牛肉と玉ねぎを
鉄鍋で焼き上げる商品が新登場**

**吉野家、『牛の鍋焼き』を
3月5日(木)から全国店舗で販売開始**

株式会社吉野家(本社:東京都中央区、以下吉野家)は、全国の吉野家店舗*で新商品『牛の鍋焼き』を2020年3月5日(木)11時から期間限定で販売いたします。牛肉の相棒には牛丼同様に玉ねぎを採用し、煮上げる一手間を加えてから焼き上げる吉野家らしい調理方法にこだわりました。吉野家厳選の牛肉と玉ねぎを「焼き上げる」という新しいアプローチによって、牛肉と玉ねぎの新しいうまさを堪能いただける逸品となっています。創業(1899年:明治32年)以来、皆様に120年以上愛され続けている吉野家の牛肉と玉ねぎを鉄鍋で焼き上げるのは今回が初の試みとなります。 *一部店舗では販売していません。



『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特製生姜ダレと一緒に鉄鍋で香ばしく焼き上げる商品です。牛肉は「牛丼 大盛」の牛肉の量と同量、玉ねぎは「ねぎだく牛丼」の玉ねぎの2倍の量を使用しています。特製生姜ダレはこの商品のために新たに開発したタレです。タレには生姜・ニンニク・リンゴを配合し、さらに隠し味として吉野家秘伝の牛丼のたれを加え、吉野家の牛丼のたれ特有の白ワインの風味がほのかに感じられる仕上がりとなりました。

News Release

『牛の鍋焼き』はお客様には火がついた五徳の上に鉄鍋をおいた状態で提供します。熱々の鉄鍋にたっぷり入った牛肉と玉ねぎが特製生姜ダレと共にグツグツ・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けます。風味豊かに焼き上げられた牛肉と玉ねぎを口に含むと、これまでにない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。

商品の焼き具合によって牛肉と玉ねぎの味わいや食感が変わることも『牛の鍋焼き』ならではの楽しみの一つです。商品提供時すぐは牛肉はしっとり濃厚な味わい、玉ねぎはシャキシャキの状態でお召し上がりいただけます。具材を熱々の鉄鍋に焼き付けたり、焼き上げる時間が長ければ、牛肉は濃厚さに加えて香ばしさをまとい、玉ねぎは透明感を増してぐたぐたと柔らかく甘さを増した状態となり、特製生姜ダレは煮詰められてコクや風味を増していきます。

なお、『牛の鍋焼き』は牛の鍋焼きとご飯、みそ汁がセットになった『牛の鍋焼き定食』(598円+税)、牛の鍋焼きとご飯、みそ汁、さらにお漬物と玉子もしくはミニサラダがセットになった『牛の鍋焼き御膳』(648円+税)、『牛の鍋焼き(単品)』(498円+税)の3種類で商品を展開します。定食と御膳はいずれも24時間ご飯増量・おかわり無料です。

この機会に吉野家の牛肉と玉ねぎを自ら焼き上げる新感覚、特製生姜ダレと一緒に鉄鍋で焼き上げる牛肉と玉ねぎの新しいまさを是非、体感ください。



牛の鍋焼き定食 598円+税



牛の鍋焼き御膳 648円+税

創業 121 年目となる今年、吉野家はより一層「うまい」牛丼にこだわり、お客様へ「本物のうまさ」を提供でき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。

【参考】吉野家、食材・タレのこだわりについて



■吉野家の牛肉

吉野家では穀物肥育の北米産牛肉の「ショートプレート」を使用しています。「ショートプレート」とは、牛一頭あたり約 10kg 程度しか取れない部位。赤身と脂身のバランスが良く、牛丼にふさわしいまろやかな肉質です。穀物肥育の牛肉は、牧草だけで育った牛に比べ肉の臭みが少ないことも特徴です。牛肉は入荷後、まろやかで深みのある味にするため熟成の仕方にもこだわっています。



■吉野家の玉ねぎ

吉野家では1年を通じて食感が良く、糖度が高いおいしい玉ねぎを供給できるよう、さまざまな産地の玉ねぎを季節に応じて採用しています。バイヤーが直接各産地に出向いて自分の目で見て確かめ、厳しいチェックを通過した玉ねぎのみを仕入れています。玉ねぎは糖度が基準値を超えていても口に含んだときの味に違いが生じるため、仕入れの際には実際に煮込んで食べて確認しています。



■吉野家の牛丼のたれ

牛丼で使用するたれは 100 年以上研究を続けたオリジナルのたれです。吉野家のたれは、白ワインをベースにした発酵調味料を用いて作られています。さらによく熟成した甘みのある生姜をすりおろして加えることで、深みのある味わいに仕上げているのです。

詳細はこちらからもご確認いただけます。

<https://www.yoshinoya.com/kodawari/shokuzai/>

<本件のお問い合わせ先>

株式会社吉野家 企画本部 広報担当 寺澤

TEL 03-5651-8620