

報道関係者各位

2018年12月28日  
株式会社吉野家

# おかげさまで創業 120 周年

## 1日限定！牛丼並盛アタマ\*120%に増量キャンペーン実施。

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）は、2019年1月24日（木）10時から22時まで、「牛丼並盛アタマ\*120%に増量キャンペーン」を実施いたします。

吉野家は、1899年（明治32年）東京・日本橋の魚河岸で産声を上げて以来、明治・大正・昭和・平成と4世代に渡り、皆さまと共に時代の変遷をくぐり抜け、新元号となる2019年に創業120年を迎えます。還暦2回分の大還暦120年間のご愛顧に感謝し、2019年を【牛丼元年】と位置づけまして、みなさまに牛丼をもっと楽しんで味わっていただきたく様々な施策を展開していく予定です。

第1弾は、1月24日（木）10時から22時までの「1日限定 牛丼並盛アタマ\*120%に増量キャンペーン」。

1月24日は、1872年（明治5年）に、明治天皇が初めて牛肉を試食された日であり、日本で現代の牛肉文化がはじまった「牛肉の日」。【牛丼元年】を祝う増量キャンペーンは、1日限定。ぜひお近くの吉野家にお越しください。



### ■牛丼並盛アタマ\*120%に増量キャンペーン

吉野家120周年【牛丼元年】キャンペーンとしまして、1日限定で牛丼並盛のアタマ\*を120%に増量します。

#### <概要>

- ・日時：2019年1月24日（木）10時-22時の1日限定
  - ・内容：牛丼並盛をご注文いただいたお客様に限り、アタマ\*を無料で120%に増量します。
- ※一部店舗では、販売していません。

\*1：アタマとは、ご飯の上にある牛丼の具のこと。

## News Release

■牛丼の食べ方は 100,000 通り以上！？吉野家の牛丼はカスタマイズで楽しんで味わう！

# オレの吉野家

この食べ方が、一番うまい！

**吉野家HD会長  
安部修仁**

- ① 牛丼定食を注文
- ② 玉子の美味と自身をよくかき混ぜる
- ③ 牛肉も玉子につけてご飯と一緒に食べる

**500円** （牛丼定食）



**商品開発部  
本部長**

- ① 牛丼定食（つゆたく）を注文
- ② 玉子の美味をスプーンで押しえ自身だけをご飯に入れて混ぜる  
お好みで生葱、七味をかける
- ③ 玉子の裏身に牛丼の汁を注ぎかき混ぜ、牛肉をつけて食べる
- ④ 残った玉子はご飯に入れて玉子がけご飯にしても良い

**500円** （牛丼定食）



**吉野家社長  
河村泰貴**

- ① 牛丼（つゆたく）、玉子、お新香を注文
- ② 玉子をセパレーターで美味だけ取り出す
- ③ 美味を牛肉に絡めてからお新香を混ぜ七味をたっぷりかけて食べる
- ④ 白身は卵みでみそ汁に入れる

**合計 540円** （牛丼定食）  
玉子・お新香

**#オレの吉野家** **#牛丼元年** **#牛丼はやっぱ吉野家**

※投稿内容は、ホームページや公式アカウントなどにおいて紹介させていただく場合がございます。  
※写真はイメージです。※食事は写真と異なる場合があります。  
※一部の店舗では販売していません。詳しくは吉野家公式ホームページでご確認ください。

吉野家の牛丼が誕生したのは、1899年（明治32年）。創業者である松田栄吉は、料亭の職人でしたが、おいしいものをおなかいっぱい、お客様に喜んで食べていただきたいと思い、作られました。魚河岸のお客様は、舌が肥えた忙しい方々だったため、「うまさ」と「はやさ」を徹底的に追及し試行錯誤を重ね磨きあげて生まれたのが現在の吉野家の牛丼です。また、食のプロである魚市場に通われるお客様の要望にお応えするために、“ツユダク”や“ネギダク”などお客様1人1人の好みに合わせたカスタマイズへの対応をするようになりました。たれやタマネギの増減だけでなく、牛丼のサイズは並盛・アタマの大盛・大盛・特盛と4種類。さらに、吉野家の牛丼をもっと美味しく召し上がっていただくための玉子やお新香などのサイドメニューと組み合わせると、なんと100,000通り以上の食べ方が！自分好みの牛丼の食べ方を見つけてSNSでつぶやいてください。

※ご投稿いただいた画像やコメントは、各種広告・宣伝物に活用させていただく場合がございます。投稿される方は、投稿画像を各種広告・宣伝物に活用することにご同意いただいたものとみなします。

<この件に関するお問い合わせ先>

株式会社吉野家 企画本部 広報担当 寺澤・海老名  
TEL 03-5651-8620