

報道関係者各位

2019年9月4日  
株式会社吉野家

# 吉野家、初となる“お月見”商品 『月見牛とじ御膳』を9月5日から販売開始 玉子を3つも使った秋の特製御膳

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、9月5日(木)10時から全国の吉野家店舗\*で『月見牛とじ御膳』 本体価格 630円(+税)を期間限定販売いたします。

\*一部店舗では販売していません。



『月見牛とじ御膳』は、牛とじご飯、生玉子、大根おろし、お新香、みそ汁の6品を御膳仕立てにて提供いたします。御膳の主役はスキレットで供される牛とじです。牛とじは、吉野家秘伝のたれで煮込んだ牛丼の具に特製すきやきと2つ分の溶き玉子をまわしかけ、熱々ふわふわになるよう火を通しました。

この牛とじの上に月に見立てた生玉子をさらに追加し、「月見牛とじ」とするのが吉野家流のお月見です。“満月”に見立てて卵黄のみを牛とじの上ののせて濃い目の味わいを楽しんだり、月の光が空いっぱいに広がる“月夜”に見立てて牛とじの上に溶いた玉子をのせてマイルドな味わいを楽しんだり。生玉子ののせ方次第で、牛とじが“満月”にも“月夜”にもなります。生玉子を追加した牛とじとご飯の相性は抜群で、箸が止まらない美味しさとなっています。

適宜、さっぱりとした大根おろしやお新香で箸休めをしつつ、牛丼並盛と同量の具とご飯・さらに玉子3つを食べ切れば、吉野家にいながら、秋のお月見と食欲の秋両方を満喫することができます。なお、毎日 15時から 23時まででは定食・御膳のご飯増量・ご飯おかわり共に無料となっています。

## News Release

### ■ 牛丼購入者の3人に1人は玉子をトッピング 牛×玉子の最強コンビをお月見シーズンに

明治 32 年に創業した吉野家は創業 120 周年を迎えた今年、吉野家の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。

吉野家で牛丼を注文するお客様の3人に1人は玉子(半熟玉子、ねぎ玉子含む)と一緒に注文する傾向にあります。この傾向を受け、秋のお月見シーズンに合わせ、牛×玉子の最強コンビで新商品を開発したのが『月見牛とじ御膳』です。『月見牛とじ御膳』には玉子を贅沢に 3 つ使っており、加熱した熱々ふわふわの玉子と生のとろとろの玉子両方を牛と組み合わせてお召し上がりいただけます。

牛とじは、牛の食感と玉子を熱々ふわふわに仕上げるために施策を重ね、牛商品では始めてとなる「スキレット」による調理・提供を採用した他、牛・玉子両方が最も美味しく仕上がる加熱温度と調理時間を見つけ出しました。是非、この秋、『月見牛とじ御膳』をお楽しみください。

### 【ご参考】秋の味覚の代表格“秋刀魚”『さんま炭火焼き牛定食』今年も期間限定で販売！

昨年販売してお客様に大好評をいただいた『さんま炭火焼き牛定食』を本体価格 639 円(+税)にて今年も全国で販売いたします。

\*から揚げ商品販売店舗では販売しておりません。



三陸沖で獲れた新鮮な秋刀魚は、三陸沖で獲れた新鮮な秋刀魚は、炭火焼きにしてふっくらジューシーな状態で提供します。お客様からの販売継続のご要望の声をいただき、昨年より今年使用する秋刀魚の買い付けを始めたため、お買い求めやすい価格で提供が実現できました。

ふっくらジューシーな秋刀魚に、吉野家秘伝のたれで煮込んだ牛丼の具がセットになった『さんま炭火焼き牛定食』を今年も販売します。

また、昨年までは毎日 15 時から 24 時までの時間限定販売でしたが、今年は 24 時間販売します。さらに、毎日 15 時から 23 時は、定食のご飯増量・ご飯おかわり無料ですので、秋刀魚の旬のこの時期に『さんま炭火焼き牛定食』、『さんま炭火焼き定食』をぜひご賞味ください。



<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