

うまい、やすい、はやい、ずっと。

120th
ANNIVERSARY **吉野家**

News Release

報道関係者各位

2019年10月15日

株式会社吉野家

120周年の記念に最高にうまい『究極の鍋』をお届けします

吉野家、牛のうまさを味わい尽くす「牛すき鍋膳」と 中華の鉄人・陳建一氏が監修した「麻辣牛鍋膳」を 10月15日から販売開始

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、10月15日(火)17時から全国の吉野家店舗*で進化系定番商品「牛すき鍋膳」(並盛 648円+税)と今季限定新商品「麻辣牛鍋膳」(並盛 748円+税)の販売を開始します。

*一部店舗では販売しておりません。



明治32年に創業し、今年創業120周年を迎えた吉野家は、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続けてきました。120周年特別商品として今年販売した代表的な新商品には「牛丼 超特盛」、「牛丼 小盛」、「ライザップ牛サラダ」、「特撰すきやき重」があり、どの商品も多くのお客様から支持をいただきました。この120周年を締めくくる「牛」の特別商品が、今回販売を開始する「牛すき鍋膳」と「麻辣牛鍋膳」です。

どちらの鍋も主役は大判のすきやき用牛肉です。食べごたえのある大判肉は、鍋の時期にだけ提供しています。今回、すきやき用牛肉を使い、最高にうまくて何度も食べたくなる『究極の鍋』を目指して商品開発を行いました。今年定番商品「牛すき鍋膳」を牛肉の旨味と風味が濃厚に凝縮した鍋に進化させたほか、中華の鉄人として有名な陳建一氏に監修を仰ぎ、陳氏がこの鍋のために配合した究極の麻辣タレを

News Release

使った「麻辣牛鍋膳」を完成させました。120年間牛肉のうまさを追求し続けてきた吉野家が提供する2種類の究極の鍋。是非、今年の冬は吉野家の鍋をご賞味ください。

■究極の鍋①牛肉の旨味と風味を最大限に凝縮、牛のうまさを味わい尽くす「牛すき鍋膳」



今年うまさが進化した秘訣は牛丼の具材を煮込む「肉鍋」の中にあります。

牛すき鍋と玉子、ご飯、お漬物がセットとなった「牛すき鍋膳」は2013年に販売を開始した定番商品で、更なるうまさを提供するために常に進化を続けてきました。今年は昆布や椎茸などの出汁がきいた旨味たっぷりのタレに、牛の旨味と風味を存分に吸った牛肉のエキスを追加しました。すきやきのタレ自体に牛の旨味・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。

すきやきのタレが進化したことで、過去最高にうまい究極の「牛すき鍋膳」に仕上がりました。一口食べると牛の旨味・香りが去年より格段に強く感じられ、食べ進めるごとに口の中いっぱい牛を中心とした恍惚のうまさが広がります。

■究極の鍋②陳建一氏特別配合“究極の麻辣タレ”を使った今季限定新商品「麻辣牛鍋膳」



「四川飯店」オーナーシェフ・陳建一氏

陳氏の代名詞となるメニュー「麻婆豆腐」はじめ、四川料理には欠かせない香辛料使いの達人であり、麻辣の第一人者。

「麻辣牛鍋膳」は中華の鉄人で有名な陳建一氏監修のもと商品開発を進めた麻辣牛鍋とご飯、お漬物のセット商品です。麻辣牛鍋は豚骨と鶏ガラをコトコト煮込んだスープに特製麻辣タレを加え、具材を煮込みます。特製麻辣タレは麻辣の第一人者である陳氏が今回の鍋のために特別に配合した“究極の麻辣タ

News Release

レ”で、3つの醤(豆板醤、麻辣醤、甜麵醤)と7つの香辛料(花椒、唐辛子、五香粉、グローブ、スターアニス、ブラックペッパー、クミン)を使用しています。麻辣牛鍋は仕上げに花椒油を回しかけ、芳しい中華の香りと共に提供します。

辛さと旨さの中に麻辣独特の花椒と唐辛子のピリリとした痺れが感じられ、やみつきになる感覚と体の芯から暖まる感覚両方を味わうことができる麻辣牛鍋。吉野家にいながら陳氏監修の本格的な四川料理をお手頃価格で食べられるのは今季のみです。麻辣牛鍋の辛さは激辛ではなく旨辛い辛さです。辛いもの好き・マー活中の方に限らず、幅広く皆様にご賞味いただくと幸いです。

【今回のコラボレーションが実現した経緯】

牛肉のうまさを追求するために、吉野家とは異なる感性や技術を持っている最高峰の料理人の方に監修をお願いしました。吉野家が料理人の方とコラボレーションを実施するのは今回が初めてで、120周年の機会に外部とコラボレーションを実施するのはライザップ牛サラダ以来2回目のこととなります。陳氏にとっては牛丼チェーンとコラボレーションを行うのは今回が初めてで、陳氏が吉野家の牛丼を愛する一人であることもあり今回のコラボレーションが実現し、吉野家が初めて中華系の鍋商品を提供する運びとなりました。

【陳建一氏からのコメント: 今回のコラボレーションにあたり】

僕うちの従業員も吉野家の牛丼が大好きで、吉野家のメニューに携わることができてとても光栄です。四川料理の醍醐味といえば“麻”と“辣”。「鍋」はスープが命なので、“麻”と“辣”をどう表現するかイメージして味を完成させました。味の決め手は、“麻”の豆板醤と“辣”の花椒油。寒くなってくるこの季節にはピッタリの商品で、体が温まるし味はもちろん自信作！たくさんの方に召し上がっていただきたいです。

■吉野家の鍋膳 5つの特長

「牛すき鍋膳」と「麻辣牛鍋膳」両方に共通する特長があります。

- 鍋の具材はすきやき用牛肉と白菜、玉葱、長葱、人参、水菜、絹豆腐、きしめんです。手軽に一人分の鍋を味わえ、鍋一食分で大人が1日に摂取必要な野菜の量の半分をとることができます。
- 鍋は火が灯された卓上コンロと一緒に提供するため、常に熱々の状態でお召し上がりいただけます。噛むほどに美味しさが溢れる大判肉は、牛肉の旨味が染み込んだ野菜と一緒に頬ばったり、ご飯を巻いて食べたり。「牛すき鍋膳」の場合は溶き玉子につけて更に濃厚な味わいを楽しむことができます。食べ進め方により様々な味わいを楽しめますので、何度食べても新しい美味しさを発見できます。
- 「牛すき鍋膳」と「麻辣牛鍋膳」共に、並盛以外に大盛(肉の量: 並盛の1.5倍、ご飯: 大盛)、肉2倍盛、ねぎ増しがあります。並盛の場合、肉の量は牛丼並盛の牛丼の具と同量です。

<鍋膳価格>

※価格は本体価格

	牛すき鍋膳	麻辣牛鍋膳
並盛	648 円	748 円
大盛	748 円	848 円
肉2倍盛	278 円	
ねぎ増し	93 円	

News Release

4. 店内で鍋膳ご注文のお客様は、15時以降23時まで、ご飯増量・おかわりが無料です。
5. 「牛すき鍋膳」と「麻辣牛鍋膳」はテイクアウトでお得にお楽しみいただけます。スマートフォンを使って「テイクアウト予約システム」にて事前予約いただければ、店舗に来店すればすぐに商品を受け取ることができます。

※テイクアウトにお漬物はつきません。※一部の店舗では、販売方法、販売時間、販売価格が異なります。

<テイクアウト予約システムアドレス(スマートフォン専用)>



https://bentou-yoyaku.yoshinoya.com/?author=sp_yoshi

- * スマートフォンのみ利用可能です。お弁当1個から予約可能です
- * 受取時間は15分刻みで指定でき、最短でご注文から15分後に受け取りが可能です。
- * 予約システムの受付時間は10時-20時、店舗でのお渡し時間は10時-21時です。

このような5つの特長から、鍋膳は例年日頃から吉野家をご愛顧くださる方々に加え、ご家族やシニアの皆様にも大変好評をいただく商品となっています。

■ 今年も「牛鍋ファミリーパック」を販売



昨年大好評であった並盛3食分または4食分の“牛肉”が入った「牛鍋ファミリーパック」を今年も販売します。

<「牛鍋ファミリーパック」価格>

- ・三人前748円+税
- ・四人前948円+税

<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

<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・海老名
TEL 03-5651-8620