


2020年2月19日

各位

株式会社プレナス



3月3日(火)より 新『もち麦入り金芽ごはん』 2杯目からは白米のおかわりが自由に！

株式会社プレナスは、定食レストラン「やよい軒」を2020年1月末現在、382店舗展開しております。

「やよい軒」では、すべての定食・朝食のごはんを販売価格にプラス30円(税抜28円)で『もち麦入り金芽ごはん』に変更できるようにしており、健康を意識するお客様を中心に、ご好評いただいております。そしてこのたび、その『もち麦入り金芽ごはん』を、3月3日(火)より、新たなサービスを加え、リニューアルいたします。

おいしく、からだ想いの『もち麦入り金芽ごはん』

もち麦は、穀物の中でも食物繊維が豊富な上に、水溶性食物繊維の一種であるβ-グルカンやポリフェノールを含む注目の食材です。新しい『もち麦入り金芽ごはん』は、「やよい軒」の金芽米に、もち麦を中心に丸麦、胚芽押麦、もち黒米、もち赤米の国産の穀物5種を配合しました。例えば『なす味噌と焼魚の定食』のごはんを『もち麦入り金芽ごはん』に変更すると、成人が必要とする食物繊維の食事摂取基準の1/2日分(約10.7g)を摂ることができます。もちもちプチプチの食感の『もち麦入り金芽ごはん』を是非ご賞味ください。

白米のおかわり自由！

3月3日(火)より定食・朝食のごはんを『もち麦入り金芽ごはん』に変更された場合も、2杯目からは白米をおかわりいただけるようになります。『もち麦入り金芽ごはん』、そして白米で、心ゆくまで「やよい軒」での食事をお楽しみください。

「やよい軒」ではこれからもお客様の満足と健康を実現し、人びとに笑顔と感動をお届けし続けることができるよう邁進してまいります。

おいしく、からだ想いに！

「もち麦ごはん」が 新しくなりました。

国産のもち麦を中心に、丸麦、胚芽押麦、もち黒米、もち赤米をオリジナルでブレンドした、ヘルシー志向の方にぴったりの味わいです。

3/3(火)~
提供開始

白米での
おかわりが
可能に！

もち麦ごはんへの変更

- 普通盛 +30円(税込)
- 大盛 +80円(税込)

※原はもち麦ごはんに変更できません。

「もち麦ごはん」をご注文の場合も、白米でのおかわりができるようになりました。



なす味噌と焼魚の定食をもち麦ごはんに変更した場合

1/2日分の
食物繊維が
摂れる

※写真はイメージです。*1厚生労働省「日本人の食事摂取基準」(2020年版)では、18歳~64歳の食物繊維摂取量の基準を1日あたり男性21g以上、女性18g以上としています。なお、なす味噌と焼魚の定食ももち麦ごはんに変更した場合の食物繊維量は約10gとなります。

※金芽米は東洋ライス株式会社の登録商標です

※厚生労働省「日本人の食事摂取基準」(2020年版)では、18~64歳の食物繊維摂取量の基準を1日あたり男性21g以上、女性18g以上としています

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社プレナス 広報室 担当:古賀

TEL: 03-6892-0546 URL: <https://www.yayoiken.com> <https://www.plenus.co.jp>