

吉野家史上最大のボリューム！ 牛カルビ・豚肉・鶏肉を全部のせた 『スタミナ超特盛丼』4月30日(木)から販売開始

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、以下吉野家)は、牛カルビ・豚肉・鶏肉の3種を使用した史上最大のボリューム商品である『スタミナ超特盛丼』を4月30日(木)11時より全国の吉野家店舗*で販売開始いたします。商品の総カロリーは1,700kcal超、価格は798円+税です。テイクアウトでもご利用いただけます。
*一部店舗では販売していません。



『スタミナ超特盛丼』は、牛カルビ・豚肉・鶏肉をニンニクをたっぷり使用した焼肉の特製たれで焼き上げて大盛のご飯の上に全部のせ、仕上げにフライドガーリックと青ねぎをトッピングした商品です。玉子も別小鉢と一緒に提供します。『スタミナ超特盛丼』で使用する牛カルビ・豚肉の量は「牛カルビ丼」「豚丼」並盛の肉と同じ分量です。鶏肉もこれらと同等量を使用しており、牛カルビ・豚肉・鶏肉だけでも牛丼並盛の牛丼の具の3倍超のボリュームとなっています。

News Release

肉をたくさん食べてスタミナをつけたい方に満足いただける商品です。ニンニクがたっぷり効いたたれとフライドガーリックの香りに食欲がかき立てられつつ、3種類の肉とご飯をモリモリ食べ進めれば満腹感と幸福感の両方を満たせます。フライドガーリックのガリガリとした食感と青ねぎのシャキシャキとした食感の妙もお楽しみください。別小鉢で提供される玉子は、セパレーターを使用して黄身だけを肉と絡めて食べるもよし、溶いた玉子にたっぷりの肉をくぐらせて食べるもよし、お好みに合わせてお召し上がりいただけます。

『スタミナ超特盛丼』商品概要



販売開始：2020年4月30日（木）11:00～

本体価格：798円＋税

*テイクアウトできます。

*夏季(6月1日～9月30日)の間、テイクアウトは玉子を半熟玉子でご提供いたします(+10円+税)。

*玉子は、別鉢でご提供いたします。

*一部店舗では販売価格が異なります。

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】他商品の超特盛のカロリーー 牛丼超特盛 1,169kcal、豚丼超特盛 1,325kcal

牛丼超特盛の商品情報はこちら <https://www.yoshinoya.com/menu/gyudon/gyu-don/>

豚丼超特盛の商品情報はこちら <https://www.yoshinoya.com/menu/butadon/buta-don/>

＜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