

報道関係者各位

2021年8月10日  
株式会社吉野家

**国会議事堂内店舗でしか味わえない商品が遂に全国へ  
吉野家、『黒毛和牛重』を特別価格で  
8月12日から全国販売開始  
～ 数量限定販売、売り切れ次第販売終了 ～**

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、8月12日(木)11時から全国の吉野家店舗\*で国会議事堂内にある永田町一丁目店に限り販売している『黒毛和牛重』を特別価格1,290円(税込1,419円)で販売開始します。テイクアウトでも利用可能です。\*一部店舗では販売していません。また、価格が異なる店舗があります。



『黒毛和牛重』は、吉野家1,183店舗(2021年7月末時点)の内、国会議事堂内にある永田町一丁目店でのみ販売している非常に希少な商品です。吉野家はこれまで黒毛和牛を使った限定商品「牛重」を永田町一丁目店と羽田空港第3ターミナル店で販売していましたが、コロナ禍の影響で空港利用者が減少したことに伴い、羽田空港第3ターミナル店は2021年春に「牛重」の販売を休止しました。その後、永田町一丁目店では2021年5月に「牛重」をブラッシュアップし、より和牛のうまみを堪能できる『黒毛和牛重』の提供を開始。現在も1店舗限定で『黒毛和牛重』を販売しています。

「牛重」は販売開始以降、限定販売を知った多くのお客様から「一部の店舗でも、数量限定でもいいので、牛重を食べたい」という問い合わせや要望を多数いただいていた。一方、新型コロナウイルス感染症拡大の影響から、国内の牛肉市場における生産と消費のバランスは適正でない状況が続いています。牛肉を主軸に商品展開する吉野家は、「このような状況だからこそ、吉野家で和牛を皆さまに食べていただきたい。和牛の消費拡大に少しでも貢献したい。」との思いから、永田町一丁目店で限定販売中の『黒毛和牛重』を数量限定、特別価格にて全国販売することにしました。

『黒毛和牛重』の販売価格をお求めやすい価格とすることも努力しました。『黒毛和牛重』の販売価格は良い肉にちなみ 1,290(いーにく)円(税込 1,419 円)。この価格は永田一丁目店における通常販売価格 1,389 円(税込 1,527 円)よりも約 100 円リーズナブルにしました。数量限定、売り切れ次第販売を終了します。お早めにお買い求めください。

## ■ 厚めの黒毛和牛を特製たれで焼肉に 和牛ならではのうまさと食べ応え

『黒毛和牛重』は特製たれで焼き上げた黒毛和牛を大盛のご飯の上に盛り付けた黒いお重と、キムチ、みそ汁をセットにして提供します。黒いお重で供される『黒毛和牛重』は、A3 以上のランクを含む黒毛和牛の肩ロースを 4mmの厚さにスライスした肉を使用。ご注文ごとに生の状態の肉に塩胡椒を振りかけ、フライパンで特製たれと共にさっと両面を焼き付け、白髪ねぎをあしらひ、大盛のご飯の上に盛り付けます。特製たれは『黒毛和牛重』のために開発し、黒毛和牛の脂に合うしっかりとした味付けでありながら後味がスツキリするよう、生姜やにんにく、醤油などを配合しました。『黒毛和牛重』ではさっと焼き色を付けたことで最大限引き出された和牛特有の至福の香りやうまみを堪能し、厚みがある肉だからこそその食べ応えと満足感を味わえます。



黒毛和牛重	本体価格	税込価格
店内	1,290円	1,419円
テイクアウト		1,393円
LINE経由 テイクアウト		1,323円

※テイクアウトにみそ汁はつきません。

※テイクアウトは事前にLINE経由で予約すると税込価格から5%割引した価格(税込 1,323 円)で提供します。

『黒毛和牛重』はご飯やキムチとの相性が抜群です。キムチは吉野家の工場自家製で、辛さ控えめで甘さとうま味が引き立っていることが特徴です。厚みのある黒毛和牛でご飯やキムチを巻いて食べてもよし、黒毛和牛の脂と特製たれがしみ込んだご飯とキムチと一緒に食べるもよし、思うままに食べ進めてください。なお、ご飯は社内試食会にて、黒毛和牛とキムチのうま味でご飯が足りないという意見が多かったことから、牛丼並盛改め牛丼大盛と同量を採用しました。ご飯少なめをご希望の方は、従業員にお申し付けください。

## ■『黒毛和牛重』も対象 LINEから予約でテイクアウト全品5%割引キャンペーン実施中

現在、テイクアウトを利用する際、事前に LINE ミニアプリ経由で予約をすると、一回のお会計の合計金額(税込)から5%割引の価格で提供するキャンペーンを実施中です。『黒毛和牛重』も本キャンペーンの対象商品です。本キャンペーンを利用すれば、永田町一丁目店の通常販売価格よりも 200 円以上安い 1,323 円(税込)で『黒毛和牛重』をお求めいただけます。LINE ミニアプリ経由で予約をすると、商品のでき上がり時間を LINE の通知で確認し、待ち時間少なくスムーズに商品を受け取ることができます。是非、LINE からのテイクアウト事前予約をご利用ください。

【キャンペーン及びテイクアウト予約詳細】 <https://www.yoshinoya.com/service/bentou/>

## News Release

### ■「牛重」について

「牛重」は1.8mmの厚さにスライスした黒毛和牛肩ロースを、特製の割下と合わせてすき焼き風にし、ご飯の上に盛り付けてお重で提供していた商品です。「牛重」は国会議事堂内に出店する際、農林水産省から原材料を「国産」に限定した商品展開の要望があり、国産和牛を使った商品「牛重」の開発を進め、2013年10月に販売を開始しました。その後、「牛重」は2015年から羽田空港第3ターミナル店でも販売をしていました。



吉野家は今後もより一層「うまい、やすい、はやい」にこだわり、お客様に感動をとまなう満足を感じていただけ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。

#### ＜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(受付時間 9:00～16:00)

#### ＜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

TEL 03-5651-8620