

吉野家、毎年大人気の夏季限定商品 『牛皿麦とろ御膳』を6月17日より販売開始 今年は『牛麦とろ丼』が初登場

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、6月17日(金)11時より、『牛皿麦とろ御膳』648円(税込712円)と今年初登場となる『牛麦とろ丼』548円(税込602円)を全国の吉野家店舗※にて販売開始いたします。※一部店舗では販売していません。



『牛皿麦とろ御膳』は2015年発売開始以降、毎年、暑い夏にも食欲をそそる夏の定番商品として大変ご好評いただいている商品です。吉野家の特製たれで煮込んだ牛肉と玉ねぎを盛り付けた牛皿、もち麦ご飯、とろろ、オクラ、みそ汁の合計5品で提供します。とろろは長芋と大和芋を使用し、刻み長芋の配合を高め、シャキシャキとした食感を楽しめます。御膳・定食のご飯増量・おかわりは無料です。店内でご飯増量の場合はもち麦もご飯も両方増量し、おかわりの場合はもち麦ご飯かご飯かをお選びいただけます。

また、今年には新商品『牛麦とろ丼』も販売開始します。プチプチ・モチモチ感のあるもち麦の上に、うまみたっぷりの牛肉、ネバネバ感のあるとろろとオクラをのせました。手頃な価格で、人気の麦とろをお気軽に召し上がることができます。『牛皿麦とろ御膳』『牛麦とろ丼』ともにテイクアウトでもご利用可能です。テイクアウトの際には無料でご飯増量することができます。

News Release

なお、牛肉などの動物性たんぱく質は免疫力向上につながる効果があり、もち麦、オクラ、とろろに含まれる豊富な食物繊維には体の免疫細胞の約7割が集まる腸で腸内細菌叢を改善する作用があります。夏バテしやすいこれからの季節の栄養補給としても、『牛皿麦とろ御膳』や『牛麦とろ丼』をお召し上がりください。



『牛皿麦とろ御膳』



『牛皿麦とろ御膳肉2倍盛』



『牛麦とろ丼』並盛



『牛麦とろ丼』大盛

■今年もバリエーションも豊富、『ねぎ塩豚皿麦とろ御膳』・『ねぎ塩鶏皿麦とろ御膳』も新登場

さらに今年も麦とろの新商品『ねぎ塩豚皿麦とろ御膳』と『ねぎ塩鶏皿麦とろ御膳』698円(税込767円)も、同じく6月17日(金)11時より全国の吉野家店舗※にて販売いたします。豚肉や鶏肉を香ばしく焼き上げて吉野家特製のねぎ塩だれを合わせたねぎ塩豚やねぎ塩鶏に、もち麦の感プチプチ・モチモチ感、とろろやオクラのネバネバ感が好相性です。『牛皿麦とろ御膳』とはまた違ったさっぱりとした食感と味わいをお楽しみください。

※一部店舗では販売していません。



『ねぎ塩豚皿麦とろ御膳』



『ねぎ塩鶏皿麦とろ御膳』

■商品価格

商品名	本体価格(税込価格)	
	店内飲食	テイクアウト
『牛皿麦とろ御膳』	648 円(税込 712 円)	648 円(税込 699 円)
『牛皿麦とろ御膳肉 2 倍盛』	926 円(税込 1,017 円)	926 円(税込 999 円)
『牛麦とろ丼』並盛	548 円(税込 602 円)	548 円(税込 591 円)
『牛麦とろ丼』大盛	718 円(税込 789 円)	718 円(税込 775 円)
『ねぎ塩豚皿麦とろ御膳』	698 円(税込 767 円)	698 円(税込 753 円)
『ねぎ塩鶏皿麦とろ御膳』	698 円(税込 767 円)	698 円(税込 753 円)

※一部店舗では販売していません。※御膳のご飯大盛、おかわりは無料です。※御膳のテイクアウトにみそ汁はつきません。

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。

<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

TEL 03-5651-8620

press@yoshinoya.com