

報道関係者各位

2023年4月12日
株式会社吉野家ホールディングス
株式会社吉野家

昨春大人気を博した「親子丼」に続く絶品鳥丼誕生

吉野家、新商品「焦がしねぎ焼き鳥丼」を
全国の吉野家店舗で4月17日より販売開始
-「お子様割」、「から揚げ祭」も順次開催-

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)は、新商品販売や複数キャンペーン実施することで、すべてのお客様の日々の生活に沿った「うまい、やすい、はやい」の価値を提供します。

■ 食べる前から「うまい！」と言いたくなる香ばしく風味豊かな新商品

4月17日(月)11時より全国吉野家店舗*で新商品「焦がしねぎ焼き鳥丼」を販売開始
(詳細 P2)

■ GW 期間中、ファミリー層の利用促進

4月21日(金)11時より全国吉野家店舗*でお子様の食事を税込 80 円引きする「お子様割」を開始
(詳細 P3)

■ コロナ 5 類移行に伴い、店内飲食活発化を期待

5月8日(月)11時より全国 750 店舗以上**で店内飲食・テイクアウト共にから揚げ商品を 10%オフ
「から揚げ祭」を開始
(詳細 P4)



* 一部店舗では販売していません。また、一部店舗では価格が異なる場合がございます。

**2 から揚げ販売店舗は店舗検索ページにてご確認いただけます。

https://stores.yoshinoya.com/yoshinoya/spot/list?c_d1=0&c_d66=1

食べる前から「うまい！」と言いたくなる香ばしい風味豊かな新商品

「焦がしねぎ焼き鳥丼」を 吉野家全国店舗で4月17日(月)11時より販売開始

昨春、吉野家全国店舗で販売を開始した「親子丼」は広いお客様にご愛顧いただき、約2ヶ月半で販売総食数は400万食を超えました。鶏肉商品は店内調理の工程も含めて吉野家らしい「うまい、やすい、はやい」を提供できること、また、幅広いお客様からの支持が得られることから、商品開発の強化を行っています。今年も昨年人気を博した「親子丼」の販売も検討しましたが、鶏卵の供給低下により見送らざるを得ず、鳥と好相性のねぎを相棒にした「焦がしねぎ焼き鳥丼」を販売することとなりました。テイクアウトでもお求めいただけます。



香ばしい風味豊かな、しっかりとした味わいの焼き鳥丼

「焦がしねぎ焼き鳥丼」並盛(本体価格498円/税込547円)は、ねぎ油とにんにく醤油で鶏肉と長ねぎを香ばしくふっくら焼き上げる風味豊かでしっかりとした味わいの丼です。注文ごとに焼き上げますので、着丼の前からねぎとにんにく醤油の香ばしさは店内に漂い五感を刺激して食欲をそそります。ひとくち口に含むと、ねぎとにんにく醤油の風味が一気に口の中に広がり、濃厚な味わいから鶏肉もご飯もどんどん進みます。香ばしい風味豊かな焼き鳥丼は、食べる前からうまさを確認し、食べている最中、食べた後も満足度が高い商品に仕上がりました。「焦がしねぎ焼き鳥丼」は並盛と大盛(本体価格668円/税込734円)の2種類がございます。

うまさの秘訣は2種類の“ねぎ”と“にんにく醤油だれ”

風味が豊かでしっかりとした味の焼き鳥丼となる秘訣は、長ねぎとにんにく醤油にあります。まず、注文が入るとフライパンで高温に熱した油で長ねぎを香ばしく炒め、長ねぎの香りが移ったねぎ油で鶏肉を焼き上げ、にんにく醤油だれで炒め合わせます。さらに、有田焼の丼に盛り付けたご飯の上に焼き鳥をのせる際には、青ねぎのスライスをトッピングして、彩りとさらなる風味を添えています。調理工程の最初から最後までねぎが活躍していることと、にんにく醤油の風味によって、香ばしい風味を最大化した商品となっています。「焦がしねぎ焼き鳥丼」の販売は7月中旬までの予定です。是非、「親子丼」に続く吉野家の絶品鳥丼をお試しください。

GW 期間中、ファミリー層の利用促進

お子様の食事を税込 80 円引きする「お子様割」を 吉野家全国店舗で 4 月 21 日(金)11 時より開始



対象商品は60品以上、「牛丼」はテイクアウト特別価格360円

小学生以下のお子様のお食事を1名あたり税込80円引きで提供する『お子様割』は、4月21日(土)11時から5月7日(日)20時の期間、開催します。対象商品は「牛丼」をはじめ丼・皿・カレー・定食メニュー60種以上です。店内飲食の場合、来店した小学生以下のお子様を対象とし、「牛丼」並盛は通常税込価格が448円のところ税込価格 368円の特別価格で、テイクアウトの場合はテイクアウト特別価格360円(通常税込価格は440円)でお子様の人数分提供します。テイクアウト利用時はお子様の来店、同伴の必要はありません。お子様の人数を会計時にお伝えください。

家族でも利用しやすい吉野家へ

客層や利用シーンの拡大に伴い、吉野家で提供する商品や店舗も時代に応じて変化しています。1980年代以降、テーブル席の設置や子供用食器やカトラリーの用意などお子様でも食事しやすい環境づくりに努め、2012年から「お子様メニュー」の提供を開始しました。2016年以降は「作りたての商品を、快適な食事空間で楽しんでいただく」ことをコンセプトにした家族でも利用しやすい「クッキング & コンフォート」スタイルの店舗を全国に250店舗以上展開中です。

「クッキング & コンフォート」スタイルの店舗は、はじめにレジで注文を伺い、会計を済ませた後、お客様がご自分で商品を受け取り、席まで運んでいただくスタイルです。お客様に商品を取りに来ていただく代わりに従業員は調理に集中し、より早い提供、よりうまい商品の提供を実現します。店内にはドリンクバーもあり、客席はお客様がゆっくり食事を楽しみ、くつろいで過ごせるように開放感のあるゆったりした客席としています。スマートフォンやパソコン、ゲーム機器の充電ができるよう、客席に充電用のコンセントも備えています。また、クッキング & コンフォートスタイル限定のメニュー (<https://www.yoshinoya.com/menu/cc/>)も提供中です。

コロナ 5 類移行に伴い、店内飲食活発化を期待

**店内飲食・テイクアウト共にかから揚げ商品を 10%オフ
「から揚げ祭」を
全国 750 店舗以上で 5 月 8 日(月)11 時より開始**



カリッとサクサクッ、ジューシー！通常比1.5倍のビッグサイズから揚げ

吉野家は「牛丼」に続く看板商品に「から揚げ」を掲げています。カリッとサクサクッした食感の後にジューシーなうまみが広がる肉厚なから揚げは、通常のから揚げと比較すると1.5倍以上もの大きさとなるビッグサイズです。濃いうまみの後にすっきりとした食後感が味わえるのは、鶏もも肉を48時間以上漬け込む吉野家の特製だれに生姜をたっぷりと入れているからです。から揚げは店舗でひとつずつ丁寧に粉付してから高温の油でカリッと揚げています。粉付けする粉にはカリッと仕上がる研究を重ねて、特別な粉の配合を行っています。フライヤーはから揚げ専用のため、から揚げのうまみのみが凝縮して雑味がないことも、吉野家特有のすっきりとしたから揚げとなる理由のひとつです。吉野家自慢のから揚げは、から揚げ丼やから揚げ定食はもちろん、から揚げセットや単品でもお楽しみいただけます。

店内飲食のから揚げ商品が対象となるのは今回初

から揚げ全商品が10%オフになる「から揚げ祭」は5月8日(月)11時から5月31日(水)23時です^{※3}。対象商品はから揚げと牛丼の具両方を楽しめる「から牛」、「牛皿・から揚げ定食(W定食)」はじめ、「から揚げ定食」、「油淋鶏から揚げ定食」、「ねぎ塩から揚げ定食」、「タルタル南蛮から揚げ定食」、「から揚げ丼」、「油淋鶏から揚げ丼」、「ねぎ塩から揚げ丼」、「タルタル南蛮から揚げ丼」、「から揚げスパイシーカレー」、「から揚げセット」、「から揚げ(単品)」です。単品のから揚げは1個からお買い求めいただけますのでお気軽にご利用ください。

^{※3} から揚げ販売店舗で実施します。一部店舗では販売商品や販売時間が異なります。

から揚げ10%オフキャンペーンを開催するのは、2021年8月以降、今回が5回目となります。今年は5月8日(月)以降、新型コロナウイルス感染症が感染症法上の5類に移行することから、より店内飲食の活発化を期待し、これまで割引対象をテイクアウト限定としていたのを今回初めて店内飲食も対象とすることにしました。なお、吉野家のから揚げ販売店舗は全国に750店舗以上あります。

<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

TEL 03-5651-8620

press@yoshinoya.com