

吉野家、10月に牛肉を中心とした施策を集中的に実施 今も昔も変わらぬ吉野家と、変化した吉野家の体験を促進

- 1) 10月9日から13年ぶりに「牛丼」を税込100円引きする『秋の牛丼祭』を7日間限定で開催。「牛丼」並盛が店内飲食398円、テイクアウト389円に
- 2) 10月18日から季節商品圧倒的人気No.1「牛すき鍋膳」の販売を開始
- 3) 「牛すき鍋膳」と同時に“あの有名人”が商品開発に携わったカレーうどんをオマージュした「牛カレー鍋膳」を販売開始。鍋膳はいずれもご飯増量・おかわり無料を継続

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、10月に全国の吉野家店舗^{*1}で牛肉を中心とした施策を3つ実施します。10月9日(水)からは7日間限定で、2011年以来13年ぶりに「牛丼」を大幅に値引きする『秋の牛丼祭』を開催。その後、10月18日(金)からは季節商品で毎年圧倒的な人気を誇る「牛すき鍋膳」、さらに今年新発売するあの有名人も愛したカレーうどんをオマージュした「牛カレー鍋膳」を販売開始します。

施策を集中的に実施することで、初めて来られたお客様や久しぶりに来店されたお客様含む多くのお客様の利用を促し、吉野家が追求し続ける昔も今も変わらぬ牛肉のうまさ、時代に合わせて変化した商品バラエティを知って、ご自身に合った店舗での過ごし方を見つけていただきたいという思いから開催しました。13年前はチーズ、キムチ、ねぎラー油をトッピングした「牛丼」も「牛丼」アタマの大盛、小盛、超特盛、「牛すき鍋膳」もありませんでした。新店舗フォーマットの「クッキング&コンフォート」は2016年、「テイクアウト・デリバリー専門店」は2021年に登場しました。現在、吉野家の利用方法はカウンター席でさっと素早く食事をしたり、テーブル席でゆっくりと過ごしたり、テイクアウトで商品を持ち帰って家で楽しんだりなど、多岐に渡ります。

吉野家はオリジナリティある商品とサービスで一人でも多くのお客様に満足を提供していきます。いつの時代も吉野家は、これからもずっと皆様のそばにあり続けます。^{*1}一部、非実施・非販売店舗、販売価格が異なる店舗があります。

1) 10月9日から13年ぶりに「牛丼」を税込100円引きする『秋の牛丼祭』を7日間限定で開催。「牛丼」並盛が店内飲食398円、テイクアウト389円に

吉野家は創業1899年(明治32年)以降、125年に渡って主幹商品「牛丼」を守り、磨き続けてきました。10月9日(水)11時から10月15日(火)20時まで、「牛丼」「牛皿」各種・全サイズを税込価格から100円引きする『秋の牛丼祭』^{*2}を実施します。店内飲食、テイクアウトが対象です。「牛丼」を全店舗の規模で100円以上値引きするのは、2011年1月に実施した謝恩セール以来、13年ぶりとなります。『秋の牛丼祭』開催期間中、「牛丼」並盛の価格は店内飲食398円(税込)、テイクアウト389円(税込)、「牛皿」の価格は店内飲食311円(税込)、テイクアウト303円(税込)となります。

『秋の牛丼祭』特設ページ URL https://www.yoshinoya.com/campaign/gyudon_matsuri_202410/



「牛丼」並盛

	本体価格(税抜)	店内飲食(税込)	テイクアウト(税込)
通常価格	453円	498円	489円
特別価格	362円	398円	389円

秋の牛丼祭
100円引 (税込)
並盛 ~~453円(税別)~~ → **362円(税別)** (税込398円)
テイクアウトも店内も!
10.9(水) 11時~
10.15(火) 20時まで
※写真はイメージです。詳しくは公式ホームページでご確認ください。

News Release

■ 『秋の牛丼祭』対象商品 全 39 種類

- 「牛丼」全サイズ(小盛、並盛、アタマの大盛、大盛、特盛、超特盛、小盛)
- 「牛丼」トッピングメニュー全サイズ(「ねぎ玉牛丼」、「チーズ牛丼」、「キムチ牛丼」、「ねぎラー油牛丼」)

※2013 年アタマの大盛をメニュー化、2019 年に超特盛、小盛、2021 年に「チーズ牛丼」「キムチ牛丼」「ねぎラー油牛丼」を販売開始



「牛丼」



「ねぎ玉牛丼」



「チーズ牛丼」



「キムチ牛丼」



「ねぎラー油牛丼」

- 「牛皿」
- 「牛皿ファミリーパック」全サイズ(3 人前、4 人前)※2018 年販売開始
- 「牛丼 ON 野菜」(クッキング&コンフォート店舗限定)※2022 年販売開始



「牛皿」



「牛皿ファミリーパック(3 人前)」



「牛丼 ON 野菜」

- 『秋の牛丼祭』の期間中、対象商品の税込価格より 100 円引きします。各商品の通常価格は公式ホームページでご確認いただけます。
- 「お子様牛丼セット」「朝牛セット」「牛皿定食」「W 定食」「W 弁当」「ミニ牛丼セット」「肉だく(牛小鉢)」は割引対象外となります。
- 本リリースに掲載した「牛丼」「牛丼トッピング」商品の画像は全て並盛りです。また、「牛皿」の皿はイメージです。
- 秋の牛丼祭期間中、一部商品の販売を休止いたします。

■ 吉野家の「牛丼」について

1899 年(明治 32 年)に創業し、吉野家は以降 125 年間、「牛丼」の味を守り、磨き続けてきました。あっさりとしたたれが絡んだ牛肉と玉ねぎ、たれが染みたご飯。シンプルでありながら、飽きのこない味。吉野家ならではのうまさを提供するため、「牛丼」に使用する食材とその仕様にこだわり抜いています。そして、全国 1,200 以上の店舗では、毎日、従業員が特製の肉鍋で煮肉をし、盛付けをしています。この煮肉や盛付けには吉野家ならではのこだわりや技術が詰まっており、1977 年以降、牛丼づくりの技術を継承研鑽するために「肉盛り実技グランドチャンピオン大会」※2 を毎年行っています。

「牛丼」は創業からこれまで毎年のようにブラッシュアップを重ねています。それはほとんど気づかれないようなレベルの細かい内容です。商品部は原材料すべての品質や安全性を確保し、製造部はベストな食材の状況、社内で数名しか知らないたれにおいても配合する内容を追求し続けています。2014 年に「牛丼」の牛肉を熟成肉に変更したのも、その取り組みの一環です。

また、「牛丼」は時代によって変遷するお客様のライフスタイルに合わせた商品やサイズのバラエティの拡大を随時検討し、店舗では、サービスも時代にあった取り組みを行っています。吉野家の「牛丼」は、今までも変えてきたし、これからも変え続けていきます。これらを繰り返して初めて、お客様に「いつでもうまい」と仰ってもらえるからです。そのための努力を怠ることなく全国に 2 万人以上いる従業員一同で、今日も「牛丼」のうまさを追求し続けていきます。

※2「肉盛り実技グランドチャンピオン大会」の全国決戦出場者が在籍している店舗には目印となるフラッグを掲げています。

<https://www.yoshinoya.com/kodawari/grand-champion/>

2) 10月18日から季節商品圧倒的人気 No.1「牛すき鍋膳」の販売を開始

昨年、販売開始から10周年を迎え累計1億食の販売数を突破した季節商品人気 No.1の「牛すき鍋膳」本体価格798円(税込877円)と、牛すき鍋膳のうまさを凝縮した丼飯「牛すき丼」本体価格626円(税込688円)を販売開始します。

「牛すき鍋膳」は、大判の牛すきやき肉と成人の目標摂取量半日分が摂れる野菜(白菜、玉ねぎ、長ねぎ、豆苗、人参)と絹豆腐、きしめんを特製すきやきのたれで煮込んだ「牛すき」と玉子、ご飯、漬物を御膳仕立てで提供します。五徳の火にかけて鍋を提供するため、目の前でグツグツと煮込まれるシズル感も楽しみながら、熱々の鍋を楽しめます。ご飯の増量・おかわりは無料です。

「牛すき丼」は、特製すきやきのたれで煮込んだ大判牛すきやき肉と白菜、ねぎ、人参、絹豆腐を丼のご飯の上に乗せて提供します。肉にも野菜にしっかりとたれがしみ込み、丼の底のご飯にまですきやきの旨い味が染み渡った程よいつゆだくの丼となっています。

大判にスライスした牛すきやき肉は「牛丼」の牛肉同様、穀物肥育にこだわり、なめらかな食感と深みのあるうまさを味わえます。牛すき鍋に使用しているたれは、うまみの三大要素と言われる昆布(グルタミン酸)、かつお節(イノシン酸)、椎茸(グアニル酸)、さらに、牛肉のうまみを凝縮したエキスを配合。鍋いっぱいには牛のうまさや風味が詰まっています。

「牛すき鍋膳」を2013年販売開始した際の商品のコンセプトは「うまい、やすい、ごゆっくり」でした。吉野家でゆっくりと鍋を味わう体験を提案したことは当時革新的で、吉野家が幅広いお客様やシーンで利用されるきっかけとなりました。また、「牛すき鍋膳」がきっかけとなり、外食業界にひとり鍋というスタイルが定着しました。「牛すき鍋膳」についても毎年ブラッシュアップを行い、お客様に毎年うまいと思っただけの商品づくりに努めています。

■ 「牛すき鍋膳」関連商品

- 「牛すき鍋膳」 ※2013年販売開始
- 「牛すき鍋」単品 ※2013年販売開始
- 「牛すき丼」並盛、大盛 ※2022年販売開始
- 肉2倍盛 ※2015年販売開始
- 「牛鍋ファミリーパック」(3人前、4人前) ※2018年販売開始



「牛すき鍋膳」



「牛すき鍋」単品



「牛すき丼」



「牛鍋ファミリーパック」

3) 「牛すき鍋膳」と同時に“あの有名人”も商品開発に携わったカレーうどんをオマージュした「牛カレー鍋膳」を販売開始、鍋膳はいずれもご飯増量・おかわり無料を継続。

今年は「牛すき鍋膳」と同時に新商品「牛カレー鍋膳」本体価格848円(税込932円)を販売開始します。「牛すき鍋膳」と同時販売する鍋を考案する中、吉野家ホールディングスのファミリーブランド・カレーうどん専門店「千吉」のカレーソースに思い当たりました。商品開発では吉野家の牛肉と、鍋としての完成度を高めるために、「千吉」らしいクリーミーでマイルドな口当たりはそのままに、うまみの輪郭がはっきりと感じられる仕様へと変更しました。

News Release

「牛カレー鍋膳」は、カレーのスパイス感と和風だし、クリーミーな乳製品を合わせたクリーミーなカレーソースによる鍋です。クミンやガラムマサラがうまさを引き立てているため、クリーミーでマイルドな味わいの中に輪郭を伴った濃いうまさをはっきりと感ずることができます。このカレーソースは吉野家の牛肉とも相性が良く、鍋の食材も美味しくします。ご飯が進む商品です。ご飯はカレーソースをかけてカレーライス風に味わうこともできます。

- 「牛カレー鍋膳」関連商品 全3種類 ※2024年販売開始
- 「牛カレー鍋膳」
- 「牛カレー鍋」単品
- 肉2倍盛



「牛カレー鍋膳」



「牛カレー鍋」単品

【カレーうどん専門店「千吉」について】 <https://senkichi.co.jp/>

カレーうどん専門店「千吉」は吉野家同様、吉野家ホールディングスのブランドです。看板メニューは「千吉カレーうどん」。カレーソースは、むろ節を利かせた和風出汁にミルク、30種類以上のスパイスを絶妙にブレンドして仕上げました。ソースを口に含むと、まずダイレクトにスパイスが存在感を示し、続いて出汁やミルクのうまみや風味が広がります。うどんはソースによくからむ独自の平打ち麺です。

商品開発の段階では、フランスで長年修行を積んだフランス料理のシェフと、料理人と友人関係にあったタモリさん(森田一義さん)がレシピの原型を考案。その後も商品開発を続ける中、フランス料理のシェフからはスパイスの香りの立て方や、味のまとまり具合などについて細やかに指導を仰ぎました。その結果、出来上がったのが「千吉カレーうどん」です。2003年に一号店をオープンする際、タモリさんは千吉のロゴを自ら書き上げ、店内に飾るために自作の絵を提供くださいました。現在も「千吉」はこのロゴを用いており、タモリさんが提供してくださった絵は千吉 表参道店に飾られています。



タモリさん直筆のロゴ



「千吉カレーうどん」

「牛すき鍋膳」「牛カレー鍋膳」 URL https://www.yoshinoya.com/lp/gyusuki_gyucurry/

牛すき鍋膳
798円(税込877円)

新 牛カレー鍋膳
848円(税込932円)

+298円(税込327円)で肉2倍盛! | 鍋膳のご飯増量・ご飯おかわり無料

※写真はイメージです。※テイクアウトの鍋膳にはお漬物がつきません。※野菜は、時期により変わる場合があります。

テイクアウト
できます

【「牛すき鍋膳」「牛カレー鍋膳」はジャパン・フード・セレクションにおいてグランプリをW受賞】

ジャパン・フード・セレクションは、2万3千人のフードアナリストによる日本初の食品・食材の審査・認定制度です。フードアナリストは、日本フードアナリスト協会が認定する食の専門家で、食材やレストラン、食文化、食のトレンド情報を総合的に解説できるプロフェッショナルです。審査項目は100項目にも及び、フードアナリストの資格者が付けた点に応じて賞が決定します。グランプリは、100点中90点から100点の得点を得た商品が授与します。吉野家は「から揚げ」でもグランプリを授与しています。

- ジャパン・フード・セレクション <https://www.japan-foodselection.com/>



<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
press@yoshinoya.com
TEL 03-5651-8620

<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 9:00~17:00)