

# 吉野家に史上初、“サーロイン”を使った商品が登場 最高級牛肉商品『特撰 すきやき重』を 8月14日(水)より全国販売開始

－ 数量限定販売、売り切れ次第終了 －

今年、創業120周年を迎えた株式会社吉野家(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14日(水)10時から全国の吉野家店舗\*1で、吉野家史上初となる牛肉の“サーロイン”の部位を使用した新商品『特撰 すきやき重』を797円(税込860円)で販売開始します。本商品は最高級牛肉商品でありながら、全国で特別価格にて販売するため、販売数は全国で約50万食を予定しており、売り切れ次第、販売を終了いたします。

\*1 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。



## ■ サーロインの旨味を存分に引き出す吉野家ならではの二種類のたれ

『特撰 すきやき重』はサーロインをすきやきにした「特撰 すきやき重」と生玉子、みそ汁、お新香をセットで提供\*2する商品です。黒いお重で供される「特撰 すきやき重」には、1.8mmの薄さにスライスしたサーロインの生肉120g\*3を使用しています。注文が入ると、牛丼の具をグツグツ煮込んでいる肉鍋からよそったたれでサーロインをさっと柔らかく香り高く煮上げ、ご飯の上に盛り付けた後に吉野家特製・すきやきのたれを回しかけます。肉汁とタレがキラキラ輝くサーロインを頬ばると、とろけるように柔らかく、サーロイン特有の牛肉のしっかりとした旨味が口の中いっぱい広がります。

サーロインのすきやきをどのように食べるかもお楽しみください。サーロインのすきやきの下には肉汁とたれが染みたご飯がありますし、お重の横には玉子をはじめとしたセットメニューもあります。玉子は、セパレーターで取り出した黄身をサーロインの上のせて黄身を崩しながら肉と絡めて食べたり、器の中で溶いた玉子にサーロインをくぐらせたり。

この機会に是非、『特撰すきやき重』をご賞味ください。満足感が高く気分が華やぐ商品に仕上がっています。

\*2 テイクアウトは「特撰すきやき重」と半熟玉子となります。

\*3 「特撰 すきやき重」の肉のボリュームは「牛丼 大盛」より多い量となっています。なお、ご飯のボリュームは「牛丼 並盛」と同様です。

## News Release

- **吉野家の全国販売メニューの中で最高級、なのにセットで本体価格 797 円(税込 860 円)。**

### 120 周年ならではの『特撰 すきやき重』、開発と販売へのこだわり

明治 32 年に創業した吉野家は創業 120 周年を迎えた今年、吉野家の看板メニューである「牛丼」や看板食材である「牛肉」を幅広いお客様に身近に感じていただくための取り組みを展開しています。今回販売を開始する『特撰 すきやき重』は、吉野家が国産和牛を使用した商品「牛重」を2店舗限定で販売していることを知ったお客様から「数量限定でも、一部店舗限定でもいいので、高級な牛肉商品を食べたい」という声が多数あり、120周年ならではの牛肉特別メニューとして高級部位であるサーロインを使用した商品を開発・販売開始する運びとなりました。

販売にあたっては、全国の吉野家店舗で販売すること、満足感を味わっていただくために単品でなく玉子、みそ汁、お新香のセットメニューにすることにこだわりました。結果、「最高級牛肉商品」として全国で販売するメニューとしては最も高額でありながら797円というお得な価格設定といたしました。

### ● **サーロインのうまさを引き出すために**

『特撰 すきやき重』は、初めてサーロインを使った商品であるがゆえ、完成するまでに1年以上試行錯誤を続けながら商品開発を行った渾身の一作でもあります。

#### 1)肉の厚さ1.8mm

サーロインと言えば「焼く」印象が強い食材ですが、全国どの店舗でも美味しく画一的に提供できることと吉野家らしい牛肉の調理方法の両方を考慮し、「煮る」方向性で商品を検討し、サーロインを「すきやき」とすることに決めました。最初のチャレンジはすきやきに使うサーロインの厚さでした。サーロインは僅か0.1mmで微妙に肉の柔らかさや味が異なるため0.1mm単位で試作を繰り返し続け、1.8mmにスライスした肉が最も柔らかく美味しい味に仕上がることを見つけ出しました。

#### 2)吉野家ならではの調理方法

サーロインの旨味を引き出す調理方法についても試作を重ねました。サーロインを煮るのは特別な割り下ではなく牛肉の旨味が入っている「吉野家の牛丼」のたれでさっと煮上げることがサーロインの柔らかさと美味しさを引き出すことを見つけ出し、そのサーロインの上にかける特製のすきやきのたれも開発しました。なお、牛丼のたれでサーロインを煮上げる際には、吉野家特製・オレンジ色の圧力鍋で一定の温度・時間で煮上げることも、絶妙な美味しさと柔らかさの秘訣となっています。

<この件に関するお問い合わせ先>

株式会社吉野家 企画本部 広報担当 寺澤・海老名

TEL 03-5651-8620

## News Release

### 【ご参考】

#### ■ 吉野家創業 120 周年 牛丼(牛肉)に関する主な取り組み

- ・ 1月 7日 120 年の歴史を持つ牛皿を初めて定食に「牛皿定食」販売開始
- ・ 1月 24日 1日限定「牛丼並盛アタマ(牛丼の肉)120%に増量キャンペーン」を初実施
- ・ 3月 7日 約 30 年ぶりに牛丼に新サイズが 2種類登場「牛丼 超特盛」「牛丼 小盛」販売開始
- ・ 5月 7日 牛丼のご飯の代わりにサラダ、高たんぱく質・低糖質なサラダ「ライザップ牛サラダ」販売開始

#### ■ 「牛重」販売概要

牛重の肉は、国産和牛の肩ロースを使用しています。

- ・ 販売店舗： 永田町一丁目店(国会議事堂内)、羽田空港国際旅客ターミナル店、2 店舗限定
- ・ 販売価格： 永田町一丁目店(国会議事堂内) 1,240 円(税込)  
羽田空港国際旅客ターミナル店 1,500 円(税込)

