

各位

2019年7月9日

株式会社吉野家

待たずに便利！吉野家「鰻重弁当」の事前予約を開始！ 令和“初”の土用の丑の日は 7月27日（土）

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、令和“初”の土用の丑の日（7月27日）を控え、一年を通じて鰻の需要が最も高い7月のこの時期に、吉野家全店*にて鰻重弁当の事前予約を開始いたします。*一部店舗では鰻重を販売しておりません。

■ 簡単便利！2つの鰻重弁当の事前予約方法

今年の土用の丑の日は、二の丑がないため、大変混雑が予想されます。事前予約いただければ、待たずにできたての鰻重弁当をお受け取りいただけますので、事前予約をぜひご活用ください。



①店舗への電話予約

各店舗で電話での事前の予約注文もお受けしております。

②吉野家の「テイクアウト予約システム」からの予約

「テイクアウト予約システム」は、スマートフォン上で最も条件に近い店舗を検索した上で、簡単にご注文いただけます。受取時間も15分刻みで指定でき、最短でご注文から15分後での受け取りが可能となります。

テイクアウト予約システムアドレス（スマートフォン専用）

https://bentou-yoyaku.yoshinoya.com/?author=sp_yoshi

- * 1週間前からご予約が可能です。事前登録が必要です。
- * 予約システムの受付時間は10時-20時、店舗でのお渡し時間は10時-21時です。
- * 鰻重セット（鰻重牛小鉢セットを除く）はテイクアウトできません。
- * 競馬場・競艇場内店舗等一部店舗では実施しておりません。
- * 一部店舗では、お昼の混雑時（13:00まで）の受付を行っておりません。
- * 店舗の状況により商品のお渡しに時間がかかる場合がございます。
- * スマートフォンからのご予約はお弁当1個から承ります。

■ 土用の丑の日には「鰻重」と「しじみ汁」がオススメ！

鰻に多く含まれるビタミンAは、粘膜を守る、骨や皮膚・目の健康を保つ、肝臓機能の正常化などの働きがありますが、身体に取り入れるためには亜鉛を必要とします。そこで、亜鉛を多く含むしじみ汁との組み合わせは、土用の丑の日に最適です。また、亜鉛は汗とともに流出してしまうので、不足しがちな夏場に「しじみ汁」はおすすめの商品です。

暑い夏を元気に乗り切るために、自慢のタレでふっくら香ばしく焼いた吉野家自慢の「鰻重」と一緒に、今年ぜひ栄養価の高い「しじみ汁」を合わせ、お近くの「吉野家」でお召し上がりください。

<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・海老名

TEL 03-5651-8620