

吉野家の全国店舗で6月6日より夏季限定商品を販売開始 さらに本日17時から夜食べた翌日が200円オフとなる 「あすトククーポン」を配布開始

【News1】

暑い夏に食べたくなる食感・風味が豊かな『牛皿麦とろ御膳』、『牛麦とろ丼』、『冷汁』が登場

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6日(木)11時より全国の吉野家店舗^{※1}で、夏季限定『牛皿麦とろ御膳』698円(税込767円)、『牛麦とろ丼』598円(税込657円)、『冷汁』198円(税込217円)の販売を開始します。いずれの商品もテイクアウトでも利用可能です。なお、店内飲食の場合は『牛皿麦とろ御膳』の麦飯は増量・おかわり無料^{※2}となります。

^{※1} 一部店舗では販売していません。また、店舗により商品の価格が異なる場合があります。

^{※2} 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。

『牛皿麦とろ御膳』『牛麦とろ丼』詳細 <https://www.yoshinoya.com/lp/mugitoromenu/>

夏の定番 麦とろ

牛皿麦とろ御膳 698円(税込767円)

御膳のご飯増量・おかわり無料

牛麦とろ丼 並盛 598円(税込657円)

※写真はイメージです。

『牛皿麦とろ御膳』は暑い夏にも食欲をそそる夏の定番商品です。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品をお盆にのせて提供します。『牛麦とろ丼』はプチプチ・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。とろろは、すりおろした大和芋と粗めに叩いた山芋を合わせており、とろりとした食感とサクサクとした食感の両方をお楽しみいただけます。さらに、すり胡麻がたっぷり入った風味豊かな『冷汁』が今年も登場します。今年は白みそ、赤みそに加えて麦みそを追加しました。麦みその麦の香ばしい風味が、胡麻や魚粉とも合わさって、旨味を深く感じる味わいとなっています。そのまま飲んでも、ご飯にかけてもさっぱりと食べられます。



『牛皿麦とろ御膳』



『牛麦とろ丼』



『冷汁』

【News2】

夜食べた翌日が 200 円オフとなる「あすトククーポン」(レシートクーポン)を配布開始

全国の吉野家店舗^{※3}で、6月5日(水)17時から8月31日(土)23時までの期間、夜食べた翌日が200円オフとなる「あすトククーポン」キャンペーンを実施します。17時から23時までの間に税込300円以上の会計をされたお客様には、翌日のお食事が税込200円オフとなるレシートクーポンをレジにて発行します。

吉野家は現在、「牛丼」を中核商品としながら、から揚げ・朝食・牛カルビ丼・定食・サラダ・鰻・カレーなど60種以上のお食事メニューを提供しています。日常食の担い手として、幅広い商品を取り揃え、好きな商品をお手頃な価格で提供することで皆様の生活を応援します。

※3 一部実施対象外の店舗があります。また、店舗により実施期間や商品の価格が異なる場合があります。

「あすトククーポン」キャンペーン詳細：https://www.yoshinoya.com/campaign/asutoku_202405/

吉野家はお客様に本物の「うまさ」をご提供することをこだわるとともに、お客様の日々の生活に沿った「うまい、やすい、はやい」の価値を提供できるよう努めてまいります。