

報道関係者各位

2024年10月18日
株式会社吉野家ホールディングス
株式会社スターティングオーバー
株式会社吉野家

タモリさんが商品開発に携わった「千吉^{せんきち}カレーうどん」を ベースにした鍋商品を吉野家ホールディングス内で複数展開

千吉では煮込みうどん鍋「千吉鍋」を 吉野家では「牛カレー鍋膳」を本日より販売開始

－ 11月以降、吉野家公式通販ショップで「千吉監修カレー鍋つゆ」を販売 －

株式会社吉野家ホールディングス(代表取締役:河村泰貴、本社:東京都中央区)は、千吉と吉野家の全店舗^{*1}で、タモリさん(森田一義さん)が商品開発に携わった「千吉カレーうどん」をベースにした鍋商品を、本日より販売します。吉野家ホールディングスは、グループ内の知見や技術を掛け合わせて付加価値が高い商品を創出し、幅広いお客様に満足を提供することに尽力してまいります。

※1 一部販売対象外や価格が異なる店舗があります。



「千吉カレーうどん」



タモリさん直筆のロゴ



タモリさん自作の絵を飾っている千吉 表参道店

カレーうどん専門店 千吉は吉野家ホールディングス100%子会社の株式会社スターティングオーバー(本社:東京都中央区、代表取締役社長:荒木裕伸)が運営するブランドです。看板メニューとなる「千吉カレーうどん」は、商品を開発した際、フランスで長年修行を積み5つ星ホテルの副料理長を務められたシェフと、シェフ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しました。その後も商品開発を続ける中、シェフからスパイスの香りの立て方や出汁の配合、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。シェフとタモリさんが美味しいと納得した味を商品化して一号店をオープンする際には、タモリさん自ら千吉のロゴを書き上げ、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^{*2}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。

※2 屋号の千吉は、「数の多いこと」「たくさん」の意味を持つ「千」と「よい」の意味を持つ「吉」を組み合わせました。「たくさんのお客様との出会いを大切に、お客様に喜んでいただけるおもてなしを。」という思いを屋号に込めています。

「千吉カレーうどん」は、むろ節を利かせたオリジナルの出汁と牛乳、30種類以上のスパイスを絶妙にブレンドした千吉特製カレーソースに、独自の平打ち麺と豚肉と油揚げを入れて煮込み、青葱をトッピングしました。うどんはもちもちとした弾力感を追求し、ソースによく絡むように工夫を凝らした独自の平打ち麺です。クリーミーで柔らかな黄色の色

合いの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、続いて出汁や牛乳のうまみや風味が広がります。千吉特製カレーソースはどのような食材とも相性が良く、ご飯とも相性抜群です。この懐が広い千吉特製カレーソースを活かし、千吉と吉野家で冬季限定の鍋商品を展開します。

■ **カレーうどん専門店 千吉、千吉特製カレーソースで煮込んだうどん鍋「千吉鍋」を販売**
 カレーうどん専門店 千吉では、本日より全店舗*3でカレー煮込みうどん鍋「千吉鍋」を販売します。土鍋にたっぷりの千吉特製カレースープと牡蠣や牛肉、野菜などの食材、そして千吉オリジナルの平打ち麺を入れてグツグツと煮込みました。熱々の土鍋のまま提供するため、食材の旨味を逃さず、最後まで熱々のままお召し上がりいただけます。「千吉鍋」には「千吉カレーうどん」同様に、ご飯・漬物が付きます。鍋を食べ進めた段階でスープにご飯を入れてカレー雑炊にする食べ方もおすすめです。「千吉鍋」は、「牡蠣カレー煮込みうどん」税込1,190円、辛味を追加した「旨辛牡蠣カレー煮込みうどん」税込1,240円、「牛肉温玉カレー煮込みうどん」税込1,090円、「旨辛牛肉温玉カレー煮込みうどん」税込1,140円の4種類です。

※3 千吉 店舗一覧（合計10店舗：東京都7店舗、愛知県3店舗） <https://senkichi.co.jp/shop.php>



■ **全国の吉野家店舗で「千吉カレーうどん」をオマージュした新商品「牛カレー鍋膳」を販売**
 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、全国の吉野家店舗で本日より、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、新商品「牛カレー鍋膳」本体価格848円（税込932円）を販売します。



+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

商品開発者が「牛すき鍋膳」と同時販売する鍋を考案する中、思い当たったのが千吉のカレーソースでした。「牛カレー鍋膳」は、千吉らしさはそのままに、吉野家の牛肉に合う鍋とするために、クミンやガラムマサラがカレーソースのうまさを引き立てる仕様へと変更しました。ご飯が進む商品です。カレーソースをご飯にかけてカレーライス風に味わうこともできます。鍋膳のご飯は増量、おかわりともに無料です。

なお、株式会社吉野家は、11月以降「吉野家公式通販ショップ」他ECモール店舗で「千吉カレーうどん」をベースに家庭で気軽に楽しめるように商品開発した「千吉監修カレー鍋つゆ」の販売を予定しています。「千吉監修カレー鍋つゆ」については、詳細が決定次第、改めてご案内いたします。

【鍋商品関連 Press Release】

吉野家、10月に牛肉を中心とした施策を集中的に実施 10月18日から「牛すき鍋膳」と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

https://www.yoshinoya.com/wp-content/uploads/2024/10/02175719/news_2024100302.pdf

吉野家公式通販ショップで鍋商品「冷凍牛すき」を本日より最大 20%オフの特別価格、送料込みで販売開始

https://www.yoshinoya.com/wp-content/uploads/2024/10/17150641/news_2024101801.pdf

【千吉 表参道店に飾っているタモリさん自作の絵】

魚や猫が描かれた絵にはご本人のお名前と落款が入っています。千吉 表参道店に飾っているのは原画を印刷したものになります。



【株式会社スターティングオーバーについて】 <https://st-o.jp/>

当社が目指す喜びや楽しさは、「香りを楽しむ」「調理の音色を奏でる」「目に映る艶やかさ」「触れることでの温かさ」「舌で味わう美味しさ」です。これら五感を大事にし、更に「おもてなしの心」をプラスした六感で喜びや楽しさを感じていただくことで、温かみのある店舗づくりを目指してまいります。

会社名：株式会社スターティングオーバー

所在地：〒103-0015 東京都中央区日本橋箱崎町36-2 Daiwaリバーゲート18階

代表者：代表取締役社長 荒木 裕伸

事業種目：ファストフード

ブランド：

肉あんかけチャーハン専門店「炒王」 <https://cha-o.jp/>

YOSHINOYA
HOLDINGS



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

親子丼とから揚げを主力とした鶏料理専門店「とりせん」 <https://tori-sen.com/>

報道関係者のお問い合わせ先

<吉野家ホールディングスに関して>

株式会社吉野家ホールディングス

グループ企画室 広報 IR

koho_ir@yoshinoya-holdings.com

TEL 03-5651-8771

<吉野家に関して>

株式会社吉野家 企画本部 広報

press@yoshinoya.com

TEL 03-5651-8620

<千吉に関して>

株式会社スターティングオーバー

TEL 03-5651-8731