

報道関係者各位

2025年11月20日

株式会社吉野家

冬季限定！吉野家麺メニュー第2弾が新登場！
煮込んで美味しい、つけても美味しい、コクと旨みのとんこつラーメン鍋
「牛肉玉ラーメン鍋膳」、11月27日(木)より販売開始

株式会社吉野家(本社:東京都中央区、代表取締役社長:成瀬哲也、以下吉野家)は、2025年11月27日(木)11時より、全国の吉野家店舗(一部店舗を除く)にて、冬の期間限定新商品「牛肉玉ラーメン鍋膳(とんこつ)」、本体価格898円(店内税込987円、テイクアウト税込969円)の販売を開始いたします。ご飯の増量・おかわりは無料です。テイクアウト※も可能です。

※テイクアウトの鍋膳にはお漬物がつきません。



商品URL https://www.yoshinoya.com/lp/ramennabe_2511/

吉野家がこの冬、渾身の自信作として送り出す麺メニュー第2弾の「牛肉玉ラーメン鍋膳(とんこつ)」は、牛肉、玉子、野菜、麺を濃厚なとんこつ醤油スープと共に楽しめる、新感覚の“ラーメン鍋”です。ぐつぐつと煮立つ湯気から広がる、香ばしくてコク深い香り。ひと口すすると、旨みが染み出た牛肉と、スープをしっかり吸った麺が絡み合い、口いっぱいに濃厚な味わいが広がります。

また、本商品は、鍋に麺を加えて、具材とスープとともにしっかり煮込んだ「煮込みラーメン」としての食べ方、そして、スープに麺をくぐらせて、そこに玉子も絡めた「つけ麺風」の食べ方の2通りをご提案しており、それぞれで異なる麺の食感、温度、味わいをお楽しみいただけます。さらに、別添の「にんにくマシマシだれ」を加えれば、パンチの効いた味変も可能。その日の気分や食べ進め方に合わせて、自分好みの一杯が仕上がります。

News Release

さらに、残ったスープにご飯を投入すれば、とんこつスープ雑炊のような、満足感のあるメのできあがり。最後の一滴まで余すことなくお楽しみいただけます。

本商品は、吉野家麺メニューの第2弾となります。牛丼、そして牛すき鍋膳で培ってきた牛肉の旨味を最大限引き出す手法と、新たな方向性としてのラーメン文化を掛け合わせ、これまでにない食べごたえと満足感を追求しています。

寒さが本格化するこの季節、湯気を立てながらお召し上がりいただく熱々の鍋膳は、心も体も芯から温まる至福の時間を提供します。学生や若年層の空腹も満たすボリューム感、お子様とシェアをしながら家族で食卓を囲む楽しさ、そのすべてを叶える、今しか食べられない冬の逸品です。



■商品概要

牛肉玉ラーメン鍋膳(とんこつ)

商品名	本体価格	店内 税込価格	テイクアウト 税込価格
牛肉玉ラーメン鍋膳(とんこつ)	898円	987円	969円
牛肉玉ラーメン鍋(とんこつ/単品) ※ご飯・お漬物はつきません	818円	899円	883円

■牛すき鍋膳・ばり嗎監修とんこつ醤油牛鍋膳も好評発売中！吉野家公式通販ショップではオリジナル鍋つゆも吉野家の冬の定番商品「牛すき鍋膳」、そして、広島発ラーメンブランド「ばり嗎」と初めてコラボレーションした新商品「ばり嗎監修とんこつ醤油牛鍋膳」も、好評発売中です。また、吉野家公式通販ショップ他ECモール店舗で冬季限定商品として、家庭用の「ばり嗎監修とんこつ醤油鍋つゆ(750g)」と「千吉監修カレー鍋つゆ(750g)」を販売しています。「牛肉玉ラーメン鍋膳(とんこつ)」と併せて、ぜひご賞味ください。

商品URL https://www.yoshinoya.com/lp/gyusuki_2510/

吉野家公式通販ショップ <https://e-shop.yoshinoya.com/>

吉野家オフィシャルショップ 楽天市場店 <https://www.rakuten.co.jp/yoshinoya-shop/>

吉野家公式ショップ Yahoo! ショッピング店 <https://store.shopping.yahoo.co.jp/yoshinoya-shop/>

吉野家公式ショップ dショッピング店 <https://dshopping.docomo.ne.jp/partner/yoshinoya/>

吉野家

鍋膳のご飯増量・おかわり無料

新 とんこつ醤油牛鍋膳

+298円(税込327円)で肉2倍盛!

テイクアウトできます

※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。

豚骨醤油ラーメン 監修 新発売

とんこつ醤油鍋

カレー鍋

おうちで簡単、メまでおいしい♪ 鍋つゆ2商品好評発売中!

吉野家は本物の「うまさ」を提供することにこだわり、お客様の日々の生活に寄り添った「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。

＜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)