

## 土用の丑の日(7/30)テイクアウト予約限定特典 特製だれで四度焼きした大判の 「鰻重」「鰻皿」を10%割引価格で提供

－ 本日より予約受付開始 －

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、土用の丑の日7月30日(日)に受け取りで「鰻重」「鰻皿」をテイクアウト事前予約注文した方に限り、会計時に税込価格から10%割引します。予約注文は6月16日(金)から7月29日(土)の期間、吉野家全店舗※にて店頭もしくは電話で承ります。  
※一部店舗では実施していません。※「鰻重牛小鉢セット」のテイクアウトにはみそ汁がつきません。

吉野家の鰻は、大判な鰻を特製の濃厚だれで四度焼きしています。醤油・砂糖ベースのたれに滋養豊富な鰻の頭を煮詰め、うま味を抽出したエキスを加えたコクのあるたれに鰻をぐらして、四度繰返してふっくら香ばしく焼き上げています。なお、「鰻重」のご飯増量は50円(店内:税込55円)で承ります。

毎年土用の丑の日には、各店舗に「鰻重」「鰻皿」を求めのお客様が多数来店し、混雑が見込まれます。店頭もしくは電話で予約をすれば、店舗で待たずに出来立ての「鰻重」「鰻皿」をお得な割引価格でお受け取りいただけます。期間中に予約すれば、「鰻皿」三枚盛の場合、最大269円お得です。

吉野家

土用丑の日  
7.30(日)

鰻重弁当  
前日までのご予約で  
**10%**  
オフ

四度焼き製法

鰻重

大きくて、うまい。

一枚盛 1,098円 (税込1,207円)

ご予約受付: 6.16(金)~7.29(土)

10%割引対象商品



鰻重一枚盛

【鰻重(一枚盛・二枚盛)】

商品名	テイクアウト 本体価格(税込)	テイクアウト 10%割引価格 (税込)	割引金額
鰻重一枚盛	1,098 円 (税込 1,185 円)	988 円 (税込 1,066 円)	119 円
鰻重二枚盛	1,838 円 (税込 1,985 円)	1,654 円 (税込 1,786 円)	199 円



鰻皿一枚盛

【鰻皿(一枚盛～三枚盛)】

商品名	テイクアウト 本体価格(税込)	テイクアウト 10%割引価格 (税込)	割引金額
鰻皿一枚盛	1,008 円 (税込 1088 円)	907 円 (税込 979 円)	109 円
鰻皿二枚盛	1,748 円 (税込 1,887 円)	1,573 円 (税込 1,698 円)	189 円
鰻皿三枚盛	2,488 円 (税込 2,687 円)	2,239 円 (税込 2,418 円)	269 円

鰻と牛丼の具を両方楽しめる「鰻重牛小鉢セット」も割引対象

今年4月より販売開始した「鰻重牛小鉢セット」も割引対象商品となります。「鰻重牛小鉢セット」には、「鰻重」「みそ汁」「牛小鉢」「お新香」がついたお得なセットとなっております。

※「鰻重牛小鉢セット」のテイクアウトにはみそ汁が付きません。



鰻重牛小鉢セット 一枚盛

【鰻重牛小鉢セット(一枚盛・二枚盛)】

商品名	テイクアウト 本体価格 (税込)	テイクアウト 10%割引価格 (税込)	割引金額
鰻重牛小鉢セット 一枚盛	1,376 円 (税込 1,485 円)	1,238 円 (税込 1,336 円)	149 円
鰻重牛小鉢セット 二枚盛	2,116 円 (税込 2,285 円)	1,904 円 (税込 2,056 円)	229 円

## 「鰻重」や「鰻皿」のお供に、胡麻たっぷりの風味豊かな『冷汁』もどうぞ



「冷汁」

店内価格:198円(税込 217円)

テイクアウト価格:198円(税込 213円)

期間限定商品である『冷汁』は、だしとみそで味付けした冷たい汁物です。たっぷりのすり胡麻と絹豆腐を加え、青ねぎの小口切りをあしらい、濃厚な味わいなのに、さっぱりとした後味の『冷汁』は暑い夏にも食べ進めやすく、『牛丼』だけでなく『鰻重』や『鰻皿』との相性もぴったりです。

また『冷汁』は、暑さで食欲がない時もさっぱり食べることができる滋養食です。暑さで食欲がない時やさっぱりしたものが食べたいときに、お召しあがりください。テイクアウトも可能です。

※「冷汁」は予約注文の割引対象品ではありません。

＜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 9:00～16:00)

＜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 茶木

TEL 03-5651-8620

[press@yoshinoya.com](mailto:press@yoshinoya.com)