

吉野家 冬の定番「焼味豚丼 十勝仕立て」が再登場**「焼味豚丼」のうまさに、ラブプリンス東貴博さんが大胆発言！
東MAX邸内に吉野家新規出店か？！**<http://www.yoshinoya.com/>

株式会社吉野家(本社:東京都北区、代表取締役社長:安部修仁)は、11月1日(木)より、ご好評いただいております「焼味豚丼 十勝仕立て」を全国の吉野家(一部店舗を除く)にて再発売いたします。

「焼味豚丼 十勝仕立て」(並盛 380円)は、コクのある本醸造の北海道しょうゆと、すっきりした江戸前しょうゆをベースにした甘味と辛味のバランスのとれたタレを使い、北海道十勝地方の本場の「十勝豚丼」に倣って、焼きにこだわった、香ばしさとうまさが特徴の商品です。昨年12月の新発売から、間もなく累計販売数3000万食に迫ろうか、という吉野家の「焼味シリーズ」第一弾の商品で、一旦販売休止となった間も、多くのお客様から「もう一度食べたい」、「定番化してほしい」といったたくさんのご要望をいただき、この度の再登場に至りました。

今回、「焼味豚丼」の再登場に際して、お笑いタレントの東貴博さんにご賞味いただきました。実は東さんと吉野家の「焼味豚丼」にはあるつながりが……

■吉野家の人気商品「焼味豚丼 十勝仕立て」を東さんが試食

東さんに、「焼味豚丼」をご賞味いただき、感想を伺うと、「率直にうまい！この肉の厚みが食べ応えがあっていいよね。ご飯とタレの絡み方もいいし、箸休めに大好きなコールスローが入っているのもサッパリして僕的には嬉しいな。」とご好評。価格についても、「並盛 380円って、安すぎない？！僕なら言い値を出すよ！お金ならあるからね(笑)。」と、お馴染みのフレーズで笑わせてくれました。

「焼味豚丼」は昨年12月の発売以来、3000万食に迫ろうか、という吉野家の人気商品で、発売時には安めぐみさんにPRしてもらったことを伝えると、

「それはすごいね！僕の奥さんも一役買ったんだね。そう言えば、吉野家さんから“名入りどんぶり”をもらったって、すごい自慢してました。家で丼物を作ってくれる時なんかは、毎回“安めぐみ”って名前が入ったどんぶりが出てきますよ。

もちろん僕にももらえるんですよね？(笑) 夫婦おそろいだと嬉しいなあ。」と、吉野家特製どんぶりをおねだりする場面も。

**■新婚生活の秘訣は、「お金を使うこと」と東MAX節がさく裂！**

発売時のインタビューで、安さんがお家でお料理を作ったりするとお話していたことを受けて、そのことについて伺うと、「料理はよく作ってくれますよ。手料理が一番好きなのはそうめん。“作りがいがいい！”って言われるけど、元々そうめんが好きなのと、普段から外食が多いから家で食べる時は、さっぱりしたものがいいんだよね。そうめんと言っても、豚肉と茄子なんかが入った一手間加えた暖かいつけ汁で食べるんだけど、ほんとうまいんだよね。」と幸せなエピソードを語ってくれました。

新婚生活については、「もう全てが幸せ！一人じゃないって感じる事が本当に幸せで、生きてることさえ実感できる！」とのこと。

幸せな新婚生活の秘訣を聞くと、「それはさ、お金を使うことだね！自分にはケチってもいいけど、奥さんにはお金使った方がいいよ。」と、東さんならではのアドバイスを伝授してくれました。

■こだわりを持つ吉野家通であることが判明

東さんご自身の吉野家についての思い出を伺うと、「吉野家歴は長いよ。確か小学校高学年くらいの時に初めて地元浅草に吉野家が出来て、大人の男たちがうまそうに牛井を食べている様子を外から見ていて憧れたよね。僕も大人になった気分になりたくて小遣いためて、背伸びして行った思い出があるね。」と、意外なお話を伺うことができました。

また、「自分なりの食べ方を研究してました。僕の場合は、牛井をまずはそのまま食べ、その後しょうがをたくさんかけて食べ、最後に玉子をかけて3通りで食べるんだ。牛井弁当にしてもうまいよね。時間が経つと弁当箱の中で味が全体に染み渡るようで、井で食べるのとは違ったうまさを感じるんだよね。」と、こだわりの“吉野家通”振りを披露してくれました。



最後に、吉野家の担当者に対し、「僕の新居に吉野家の模擬店を作っちゃいたいよね。お金ならだすよ。(笑)」と、豪快に吉野家好きをアピールして締めてくださいました。

<東 貴博_プロフィール>

生年月日：1969年12月31日生まれ

血液型：O型

出身地：東京都台東区

趣味・特技：サーフィン

公式HP：<http://www.sato-kikaku.co.jp/azuma/>

これからも、「うまい、やすい、はやい」にさらなる磨きをかけ、百年変わらぬ伝統のうまさをお手頃な価格でお召し上がりいただけるよう努めてまいります。今後とも変わらぬご愛顧のほど、宜しく願い申し上げます。

<「焼味豚井 十勝仕立て」商品概要>

商品名：焼味豚井 十勝仕立て

販売開始日：2012年11月1日(木)午前10時より

対象店舗：全国の吉野家にて ※一部店舗を除く

価格：焼味豚井(並盛)380円/豚焼定食 490円

コクのある本醸造の北海道しょうゆと、すっきりした江戸前しょうゆをベースにした、甘味と辛味のバランスのとれたタレを使って焼き上げた、香ばしさとうまさが特徴の豚井です。

ご好評いただきました夏季限定商品「焼味ねぎ塩豚井」は、販売を一旦休止いたします。来年、再登場予定ですので、ご期待ください。

吉野家では、「焼味豚井」の再登場を期に、2012年内における焼味シリーズの累計5000万食突破を目指してまいります。



※ そば処吉野家ならびに競馬場内等、一部店舗では販売しておりません。何卒ご了承ください

<会社情報>

会社名：株式会社吉野家

※「吉野家」の「吉」の字は、「土(つち)」に「口(くち)」と書きます。

代表取締役社長：安部修仁

所在地：東京都北区赤羽南 1-20-1

URL：<http://www.yoshinoya.com/>