

2025.9.10(水)

各 位

株式会社プレナス

「やよい軒」 “三陸産のさんま”の塩焼が今年も登場！

注文が入ってから焼き上げる秋の味覚さんまを堪能

『さんまの塩焼定食』

9月17日(水)より数量限定発売

株式会社プレナスは、定食レストラン「やよい軒」を、日本国内にて2025年8月末現在360店舗展開しております。「やよい軒」では公式SNS『X・Instagram・LINE』でも新商品情報を配信しております。(＃やよい軒)

このたび「やよい軒」では、三陸産のさんまを使用した『さんまの塩焼定食』990円と、『【揚げ出し茄子小鉢付】さんまの塩焼定食』1,190円と、『【ミニすき焼き小鉢付】さんまの塩焼定食』1,310円を、9月17日(水)より数量限定発売いたします。ほどよく脂の乗った秋の味覚をぜひ「やよい軒」でお楽しみください。

■秋の味覚の代名詞“さんま”が今年もやよい軒に登場！

今年も「やよい軒」にさんまの季節がやってきました。こだわりのさんまは、脂が乗った三陸産を採用しました。注文が入ってから店内で焼き上げることで、焼きたてならではのパリッとした皮の香ばしさや、身からあふれる、ほどよい脂を味わうことができる商品です。大根おろしやレモンでさっぱりお召し上がりいただくのはもちろん、無料のだしサービスを利用して、お茶漬けにするアレンジもおすすめです。

今年3種類の定食からお選びいただけることができ、三陸産のさんまを堪能できる『さんまの塩焼定食』と、衣を付けて揚げた茄子とオクラに天つゆをかけた“揚げ出し茄子小鉢”が付いた『【揚げ出し茄子小鉢付】さんまの塩焼定食』と、甘辛い味付けの“牛肉のすき焼き小鉢”が付いた『【ミニすき焼き小鉢付】さんまの塩焼定食』を用意いたしました。“揚げ出し茄子小鉢”は、かつおの風味と昆布の旨味が特徴の本醸造しょうゆを使用した天つゆとサクッと揚げた野菜の相性が抜群です。“ミニすき焼き小鉢”はごはんが進む美味しさで、一食で肉と魚のどちらも堪能することができます。日本の秋を感じられる自慢の定食を「やよい軒」でご堪能ください。



#やよい軒 #YAYOIKEN

株式会社プレナス 本社：東京都中央区銀座6丁目10-1 GINZA SIX 8階

■商品概要



さんまの塩焼定食
990 円



【揚げ出し茄子小鉢付】さんまの塩焼定食
1,190 円



【ミニすき焼き小鉢付】さんまの塩焼定食
1,310 円

・発売日

2025.9.17(水)

・発売店舗

全国の「やよい軒」360 店舗(2025 年 8 月末現在)

■お得に便利に！「やよい軒」公式アプリ！

「やよい軒」公式アプリでは、新商品・キャンペーン情報・メニューの閲覧や店舗検索がご利用いただけます。また、定食やサイドメニューがお得になる QR クーポンを配信しております。

詳細はこちらからご覧ください。

https://www.yayoiken.com/mobile_apps/



アプリのダウンロードはこちらから

※価格はすべて税込です。

※一部店舗では商品内容が異なる場合がございます。

※豆腐小鉢は、店舗によってキンピラ小鉢に変更して提供しております。