

2026.2.18(水)

各 位

株式会社プレナス

魅力がここに！「やよい軒」全国の店長が選んだ、

『～三元豚使用～豚まぶし定食』

『～骨取りサバ使用～焼サバと天ぷらのまぶし定食』

おすすめポイント！

株式会社プレナスは、定食レストラン「やよい軒」を、2026年1月末現在365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、2月10日(火)より発売している『～三元豚使用～豚まぶし定食』『～骨取りサバ使用～焼サバと天ぷらのまぶし定食』のおすすめポイントを全国の店長にアンケート調査いたしました。商品を購入する際には、どんな商品か気になる方も多いのではないでしょうか。店長のおすすめポイントからその美味しさを解明していきます。

■調査概要

対象：全国やよい軒の店長

調査内容：『～三元豚使用～豚まぶし定食』『～骨取りサバ使用～焼サバと天ぷらのまぶし定食』のおすすめポイントを選択肢の中から2つ選択

調査期間：2026.2.10(火)～2026.2.12(木)

■商品概要

『～三元豚使用～豚まぶし定食』は、こだわりの三元豚バラ肉を使用。しっかりと厚みのある豚バラ肉は、やわらかさと食べごたえを兼ね備え、豚肉本来のコクと旨味を存分に味わえます。追いダレや薬味、卵黄を合わせたり、だしをかけて茶漬け風に楽しんだりと、気分や好みに合わせてさまざまな食べ方が可能です。三元豚をよりたっぷり味わいたい方には『～三元豚使用～【お肉2倍】豚まぶし定食』もご用意。また、ご自宅でも楽しめるだし付きのテイクアウトメニューもご用意いたしました。

『～骨取りサバ使用～焼サバと天ぷらのまぶし定食』は、脂ののったサバを香ばしく焼き上げた一品です。骨取りサバを使用※すること



#やよい軒 #YAOIKEN

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

で、食べやすく仕上げています。サバ本来の香ばしさをそのまま楽しむのはもちろん、追いダレや薬味、ごまを合わせて香りの変化を楽しんだり、だしをかけてさっぱりと味わったりと、お好みに合わせた食べ方でお召し上がりいただけます。天ぷら三種を添え、食感や味わいの変化も楽しめる定食に仕上げました。



～骨取りサバ使用～
焼サバと天ぷらのまぶし定食
1,140 円



～三元豚使用～【お肉2倍】豚まぶし定食
1,690 円



～骨取りサバ使用～
焼サバと天ぷらのまぶし定食
1,140 円



[テイクアウト]
～三元豚使用～豚まぶし だし付
1,070 円

※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。

※サバは骨取り加工を施しておりますが、まれに小骨が残る場合がございます。お召し上がりの際はご注意ください。

・発売日

2026.2.10(火)

・発売店舗

全国の「やよい軒」365店舗(2025年1月末現在)

#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

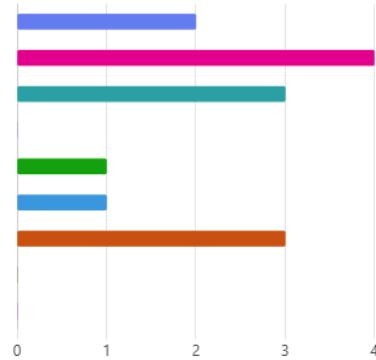
■ 『～三元豚使用～豚まぶし定食』調査結果

1位： 三元豚のやわらかさ

2位： 豚肉に絡む旨味たっぷりのたれ

2位： お好みの食べ方ができる

- 豚肉本来のコクと旨味 2
- 三元豚のやわらかさ 4
- 豚肉に絡む旨味たっぷりのたれ 3
- 味のアクセントになる“からし” 0
- 卵黄で濃厚な旨味を楽しめる 1
- だしをかけてだし茶漬け風にできる 1
- お好みの食べ方ができる 3
- 自宅でもお店の味を楽しめるテイクアウトがある 0
- ごはんが進む味わい 0



最も多くの票を集めたのは「三元豚のやわらかさ」でした。続いて「豚肉に絡む旨味たっぷりのたれ」、「お好みの食べ方ができる」が同率2位という結果となりました。

しっかりと厚みがありながらもやわらかな肉質については、店長からも「何よりお肉がおいしい」といった声が多く寄せられ、三元豚そのものの魅力が支持を集める結果となりました。やわらかな三元豚を、追いダレや薬味、卵黄、さらにだし茶漬け風など、お好みの食べ方でお楽しみください。

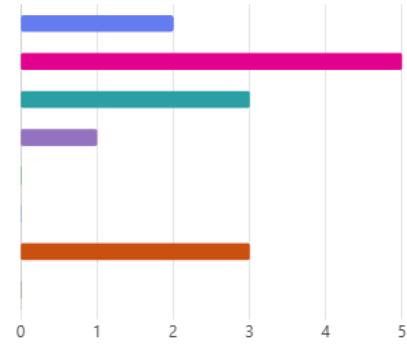
■ 『～骨取りサバ使用～焼サバと天ぷらのまぶし定食』調査結果

1位： 骨取りサバ使用でそのままほぐして食べやすい

2位： 薬味でさっぱりといただける

2位： だしをかけてだし茶漬け風にできる

- 香ばしく焼き上げたサバの旨味 2
- 骨取りサバでそのままほぐして食べやすい 5
- 薬味でさっぱりといただける 3
- アクセントになる明太子付が選べる 1
- お好みの食べ方ができる 0
- 食感の変化が楽しめる天ぷら 0
- だしをかけてだし茶漬け風にできる 3
- ごはんが進む味わい 0



調査の結果、最もおすすめのポイントは「骨取りサバ使用でそのままほぐして食べやすい」でした。2位には「薬味でさっぱりといただける」「だしをかけてだし茶漬け風にできる」と味変の項目が同率で続き、脂ののったサバの旨味をそのまま味わうだけでなく、薬味でさっぱりとさせたり、だしをかけて軽やかに楽しんだりと、食べ進める中で味わいの変化を楽しめる点が支持を集めています。さらに店長からは「たれがおいしいので“追いだれ”がおすすめ」との声も寄せられており、香ばしく焼き上げたサバにたれを重ねることで、よりコク深い味わいを堪能できる点も本商品の魅力の一つです。

#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

■お得に便利に！「やよい軒」公式アプリ！

新商品・キャンペーン情報のご確認や、メニューの閲覧、店舗検索に加え、出前館や Uber Eats をアプリ内から直接ご注文いただける機能などをご利用可能です。また、ミニゲームでゲットできるスタンプを貯めてもらえるクーポンなど、商品をお得にお楽しみいただける、多様なサービスの QR クーポンをご提供しています。

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

#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