

2021年7月15日

各位

株式会社プレナス

Wメインの中華シリーズ ムースーロー 木須肉と鶏チリの定食 7月28日(水) 新発売

株式会社プレナスは、定食レストラン「やよい軒」を、2021年6月末現在373店舗展開しております。このたび「やよい軒」では、豚肉とキクラゲと玉子を醤油ベースのタレで炒めた「木須肉(ムースーロー)」と、豆板醤を効かせたトマトベースのタレとから揚げを合わせた「鶏チリ」の、Wメインの『木須肉と鶏チリの定食』890円を新発売いたします。また、新テイクアウト『おうち定食』も『[テイクアウト]木須肉と鶏チリ』890円を販売いたします。

玉子とキクラゲの食感がたまらない「木須肉」

「木須肉」は2個の玉子と一緒に、豚肉、玉ねぎ、キクラゲ、ニラを炒めました。醤油をベースに豆板醤、花椒や八角などの香料をブレンドした^{ホンジャオ}香辣醬などを加えたタレで味付けし、醤油や^{ジャン}醬の旨味をたっぷり吸ったふわふわの玉子と、食感のよいキクラゲがアクセントとなる、中華料理の中でも定番の一品です。

ピリ辛豆板醤のチリソースと相性抜群の「鶏チリ」

「鶏チリ」はトマトをベースに豆板醤、鶏ガラスープなどを加え、長ねぎやおろししょうが、ごま油で風味を付けたタレと鶏もも肉のから揚げを和えました。豆板醤のピリ辛味が特長のチリソースと、揚げたてのから揚げの組み合わせが相性抜群です。

また、『おうち定食』でも『[テイクアウト]木須肉と鶏チリ』をご用意しました。



木須肉と鶏チリの定食 890円



[テイクアウト] 木須肉と鶏チリ 890円

※価格はすべて税込です

株式会社プレナス

福岡本社 福岡県福岡市博多区上牟田1丁目19番21号

東京本社 東京都中央区日本橋茅場町1丁目7番1号