

2026.9.24(木)

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、

『～三陸の恵み～さんまの塩焼定食』

おすすめポイントランキング！

1 位は「三陸産のさんまを使用」

株式会社プレナスは、定食レストラン「やよい軒」を、2026 年 8 月末現在 379 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、9 月 16 日(水)から発売している『～三陸の恵み～さんまの塩焼定食』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のでしょうか。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男女 15 名

調査内容：『さんまの塩焼定食』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：2026.9.15(火)～2026.9.17(木)

■商品概要

今年も「やよい軒」に秋の風物詩「さんま」の季節がやってきました。こだわりのさんまには、脂が乗った三陸産を使用。ご注文をいただい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香ばしい皮と、ふっくらとした身、ほどよく乗った脂をお楽しみいただけます。大根おろしやレモンを添えて、さっぱりと味わうのはもちろん、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。

三陸産さんまを存分に味わえる『さんまの塩焼定食』に加え、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』の 3 種類をご用意。

“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醤油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、ごはんが進む甘辛い味わいで、一食で肉と魚の両方をお楽しみいただけます。秋の味覚を代表するさんまを、焼きたてで味わえる「やよい軒」の定食を、ぜひこの機会にご堪能ください。



#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



～三陸の恵み～さんまの塩焼定食
990 円



【揚げ出し茄子小鉢付】
～三陸の恵み～さんまの塩焼定食
1,190 円



【ミニすき焼き小鉢付】
～三陸の恵み～さんまの塩焼定食
1,310 円

・発売日

2026.9.16(水)

・発売店舗

全国の「やよい軒」379 店舗(2026 年 8 月末現在)

※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。

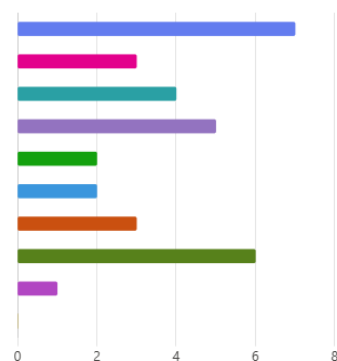
※豆腐小鉢は、店舗によってキンピラ小鉢に変更して提供しております。

■調査結果

1 位：三陸産のさんまを使用

2 位：揚げ出し茄子小鉢付が選べる

3 位：ほどよく乗った脂を楽しめる



#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

調査の結果、1位は「三陸産のさんまを使用」となりました。続いて、2位に「揚げ出し茄子小鉢付が選べる」、3位には「ほどよく乗った脂を楽しめる」がランクインしました。店長からは、「大根おろしと一緒に食べると美味しい」「だし茶漬けにアレンジするのがおすすめ」といった声が寄せられました。毎年定番の季節メニューを、まずはそのまま、次に大根おろしやレモンと一緒に、最後はおかわり自由の“だし”をかけていただくなど、好みの食べ方で楽しみください。

■店長の商品おすすめコメント

「ごはんにも合い、“だし”と共に美味しく味わえる、食欲を引き立ててくれる商品」

「皮ごと食べるとおいしいです！」

「季節感を手軽に感じられます」

「“だし”で食べるのが本当お勧めです！」

■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