

2023年9月26日

各位

株式会社プレナス

「やよい軒」こだわりの特撰シリーズ第二弾！
地鶏「阿波尾鶏」を“ひつまぶし”感覚で贅沢に
「鶏まぶし定食」

10月3日（火）より新発売

特設サイト URL：<https://www.yayoiken.com/lp/kiwami/>

株式会社プレナスは、定食レストラン「やよい軒」を、2023年8月末現在360店舗展開しております。このたび「やよい軒」は、やよい軒こだわりの特撰シリーズ第二弾として、『鶏まぶし定食』890円、『【お肉2倍】鶏まぶし定食』1,290円を発売いたします。第一弾の『極みから揚げ定食』に続き、これまでにない上質な商品に仕上げました。「やよい軒」の無料だしサービスと合わせて“ひつまぶし”感覚でいろいろな味わいを楽しめる、こだわりの逸品になっております。



■“鶏肉”と“薬味”にこだわり、これまでにない上質な味わい

「やよい軒」こだわりの特撰シリーズ第二弾として登場した『鶏まぶし定食』は、“鶏肉”と“薬味”にこだわり、これまでの「やよい軒」にはない上質な商品に仕上げました。

鶏肉は地鶏の阿波尾鶏を使用し、タレの粘度や調理方法を工夫することで、香ばしく仕上げております。薬味はメインに柚子胡椒を選定し、国産・無着色無香料にこだわった青柚子果皮、青唐辛子、食塩を使用することで、風味豊かに仕上げております。ピリ辛の柚子胡椒が少し甘めの“鶏まぶし”の味を締め、味の変化をお楽しみいただけます。

■無料のだしサービスと合わせるなど、“ひつまぶし”感覚でいろいろな味わいを楽しめる！

『鶏まぶし定食』は、ひつまぶしのようにお好みの食べ方で自由に楽しむことができます。おすすめの食べ方として、①まずはそのまま、②つぎに追いだれ、③薬味(柚子胡椒)でピリリと、④卵黄でまろやかに、⑤最後はだしでお茶漬けにして、お召し上がりいただくのがおすすめです。

「やよい軒」では、おいしいシメを楽しんでいただくため、おかわり処に無料サービスのだしをご準備しております。人気の漬物や、卓上の七味唐辛子と併せることで、お好みのシメを楽しむことができます。『鶏まぶし定食』は他定食と同様、ごはんのおかわりも自由で、シメのお茶漬けはこちらの無料だしサービスをご利用いただくことで完成します。お好みの食べ方で、最後まで飽きずに、たっぷりのご堪能ください。

■商品概要

・発売商品



鶏まぶし定食 890 円



【お肉 2 倍】鶏まぶし定食 1,290 円

・発売日

2023 年 10 月 3 日 (火)

・実施店舗

全国の「やよい軒」360 店舗 (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/



※価格はすべて税込です。

※もち麦ごはんへの変更はできません。

アプリのダウンロードはこちらから