

2020年9月10日

各位

株式会社プレナス

## やよい軒の新名物 楽しみ方、いろいろ『だしサービス』

### 9月17日(木)より全国導入

株式会社プレナスは、定食レストラン「やよい軒」を、2020年8月末現在374店舗展開しております。

このたび「やよい軒」では、「やよい軒」の食事をもっと楽しく、こだわりのごはんの美味しさをもっと堪能していただきたいとの思いから、食事のメにもぴったりな「だし茶漬け」が楽しめる『出汁』を無料で提供する『だしサービス』を、9月17日(木)より、全国で導入する運びとなりましたので、お知らせいたします。

#### かつおだしがメの食事にもぴったり

『だしサービス』の出汁は、豊かな香りと深いコクが特徴のかつおだしで、ごはんにかけてそのまま食べても、漬物や定食のおかずでアレンジしても美味しくいただけます。

出汁は、おかわり処の専用ポットに設置しておりますので、お気軽に、何度でもお楽しみいただけます。

#### 楽しみ方、いろいろ アレンジ茶漬け

おすすめの食べ方は、「やよい軒」のもう一つのこだわりでもある「刻みごま白菜漬」をたっぷり載せて、出汁をかける漬物だし茶漬け。さっぱりした味わいの漬物にコクと旨味のかつおだしがぴったりです。また、『銀鮭の塩焼定食』で、鮭茶漬けで楽しむのもおすすめ。色々なおかずであなた好みのメの一品をお楽しみください。



## メの「だし茶づけ」おいしい 召し上がり方

おすすめ!

- ① ごはんの量を、茶碗4分の1(目安)にする。

ごはんの追加などは、おかわり処でどうぞ。



- ② 無料のだしを、茶碗の半分くらいまで注ぐ。

おかわり処のポットに入っています。



- ③ おかずをのせ、お好みで七味唐辛子を追加する。



あなたは次、どの定食で楽しめますか?

### 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