

2024年2月13日

各位

株式会社プレナス

「やよい軒」全国の店長が選んだ、
『三元豚肩ロースの西京焼き定食(揚げ出し豆腐付)』おすすめポイント！
1位『京都老舗の西京味噌が堪能できる』

株式会社プレナスは、定食レストラン「やよい軒」を、2024年2月末現在361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3月5日(火)より販売している『三元豚肩ロースの西京焼き定食(揚げ出し豆腐付)』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。



#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

■調査概要

対象：全国やよい軒の店長 22 名男女

調査内容：『三元豚肩ロースの西京焼定食(揚げ出し豆腐付)』のおすすめポイントを選択肢のなかから 2 つ選択

調査期間：2024 年 3 月 1 日（金）～2024 年 3 月 7 日（木）

■商品概要

米麴をふんだんに使った、上品な甘味とほどよい塩分、美しい淡黄色が特徴の“西京味噌”に漬け込んだ、やわらかく食べ応えがある三元豚の肩ロース肉を香り高く焼き上げました。漬け込むみそは約 200 年前より続く京都老舗の“西京味噌”を使用し、品のある美味しさに仕上げました。

さらに、特撰丸大豆の吟醸醤油を使用した“生しょうゆ糀”をお好みでご使用いただくことで、お肉の味をより一層引き立てます。

ラインナップは、『【お肉 5 枚盛】三元豚肩ロースの西京焼定食(揚げ出し豆腐付)』『【お肉 3 枚盛】三元豚肩ロースの西京焼定食(揚げ出し豆腐付)』とお肉の量を選べるよう揃えました。

揚げ出し豆腐は、茄子、オクラ、レンコンを使用し、大根おろしと天つゆで食べる優しい味わいにしており、バランスの良い定食となっています。



【お肉 5 枚盛】三元豚肩ロースの西京焼定食
(揚げ出し豆腐付)
1,190 円



【お肉 3 枚盛】三元豚肩ロースの西京焼定食
(揚げ出し豆腐付)
950 円

・実施店舗

全国の「やよい軒」361 店舗(2 月末現在)

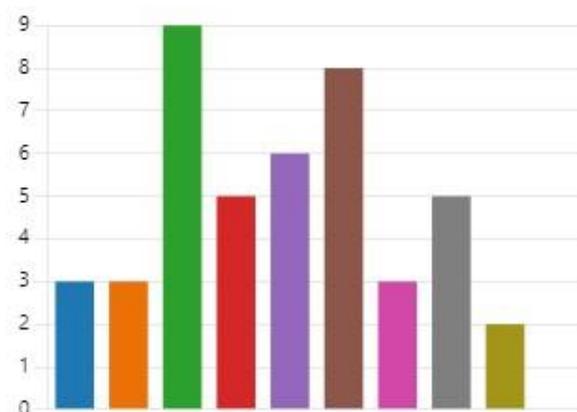
■調査結果

1位： 京都老舗の西京味噌が堪能できる

2位： 生しょうゆ糀で味変を楽しめる

2位： ごはんがすすむ味付け

● 本格的な味わい	3
● コストパフォーマンスが良い	3
● 京都老舗の西京味噌が堪能できる	9
● 三元豚肩ロースが味わえる	5
● ごはんがすすむ味付け	6
● 生しょうゆ糀で味変を楽しめる	8
● 揚げ出し豆腐がおいしい	3
● 【お肉5枚盛】【お肉3枚盛】が選べる	5
● いろいろな食材を味わえる	2
● ボリュームがある	0



最も多くの票を集めたのは『京都老舗の西京味噌が堪能できる』というポイントでした。2位は『生しょうゆ糀を味変で楽しめる』、3位は『ごはんがすすむ味付け』でした。

約200年前より続く京都老舗の“西京味噌”を堪能でき、生しょうゆ糀で味変まで楽しめます。揚げ出し豆腐も一緒に食べられるなどもおすすめのポイントです。

■店長の商品おすすめコメント

「おかずが2種類も味わえる！」

「しっかりした味わいなのに、西京味噌がすっきりしている」

「揚げ出し豆腐との組み合わせでごはんがすすむ」

「大根おろしと天つゆが絡んだ揚げ出し豆腐が女性好みだと思う」

「まだまだ寒い日が続くので、熱々の揚げ出し豆腐付はおすすめです」

「甘めの味つけに、上品な味噌の香り、揚げ出しも付いているので淡泊ながら食べ応えもある」

「三元豚肩ロースの西京焼は、しっかり漬け込まれているので噛めば噛むほど旨味が溢れる」

※価格はすべて税込です

#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