

2024年5月28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

茨城県産つくば鶏と北海道で水揚げされたサバをサクッと揚げ、  
抹茶塩、天つゆ・おろし、青しばタルタルの3つの味わいで堪能！

## 『鶏とサバの天ぷら定食』

6月4日(火)より発売

株式会社プレナスは、定食レストラン「やよい軒」を、日本国内にて2024年4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、こだわりの特撰シリーズから、茨城県産つくば鶏を使用したとり天と、北海道にて水揚げされたサバを使用したサバ天をサクッと揚げたてで堪能できる『鶏とサバの天ぷら定食(とり天2個・サバ天2個)』1,090円、『鶏とサバの天ぷら定食(とり天4個・サバ天2個)』1,390円を、6月4日(火)より新発売いたします。抹茶塩、天つゆ・おろし、青しばタルタルの素材を引き立てる3つの味わいで楽しむことができます。

**■サクサクのとり天とサバ天の素材を引き立てる3つの食べ方で様々な味わいを堪能！**

こだわりの特撰シリーズから『鶏とサバの天ぷら定食』が新登場。とり天に使用している茨城県産つくば鶏は、豊かな自然環境の中で、抗菌性物質の添加を一切行わず、厳格な飼育管理のもと大切に育てられ、おいしさと安全を追求しています。サバ天のサバは、北海道にて水揚げされたサバを使用。脂の乗った肉厚な食感が特徴です。このとり天とサバ天の素材を引き立てるおすすめの食べ方として、鮮やかな彩りと薫り高い風味が特徴の宇治抹茶とまろやかな味わいの沖縄県産焼塩をブレンドした【抹茶塩】、かつおの風味と昆布の旨味をかき合せた本醸造しょうゆを使用した甘口の【天つゆ・おろし】、コク深いタルタルソースに、しば漬の風味と食感を楽しむことができる【青しばタルタル】をご用意いたしました。3つの食べ方でぜひお楽しみください。



#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

## ■商品概要

### ・発売商品



鶏とサバの天ぷら定食  
(とり天2個・サバ天2個)  
1,090円



鶏とサバの天ぷら定食  
(とり天4個・サバ天2個)  
1,390円

### ・発売日

2024年6月4日(火)

### ・発売店舗

全国の「やよい軒」361店舗(2024年4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/](https://www.yayoiken.com/mobile_apps/)



アプリのダウンロードはこちらから

※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。