



吉野家 初の塩ベースのタレを使用した「焼味ねぎ塩豚丼」発売開始
福田萌「この夏のライバルはブタさん」！？体脂肪率は？？
新メニュー発売初日に吉野家店舗で試食
家での得意料理も豚肉料理

牛丼チェーンの吉野家は、7月10日午前10時から全国の吉野家（一部店舗を除く）にて、夏季限定商品として「焼味ねぎ塩豚丼」を並盛390円で発売する。

これまでの吉野家では、牛丼・牛鍋丼をはじめ、昨年末から加わった『焼味豚丼十勝仕立て』など豚丼に関しても、しょうゆベースのタレを使用したものが定番となっていました。しかしながら、常にお客様の食のニーズに応えた商品をもっと提供し続けていきたいとの思いから、吉野家として初めて塩をベースとしたタレに取り組みました。昨今の塩味ブームも開発背景のひとつとして、塩味でおいしいもの、吉野家にふさわしいものを追及した結果、完成したのが今回新発売となる『焼味ねぎ塩豚丼』です。

厳選された「あら塩」とその塩を最大限に引き立てる「五穀酢」により作られたこだわりの塩ダレは豚肉との相性抜群です。さっぱりとしていて夏場でも食欲をかきたてられる『焼味ねぎ塩豚丼』を、今もっとも “アツい” タレント・福田萌さんが吉野家の店舗を訪れ試食しました。



■ 発売初日に一番乗りで「焼味ねぎ塩豚丼」を堪能

インタビュアーより「焼味ねぎ塩豚丼」を食べた感想を聞かれた福田さんは、「吉野家の方にポイントをお伺いしたんですが、厳選された塩とお酢を使われているようで実際に食べてみると本当に美味しいです！」と満足顔。さらに、「塩ダレがまろやかで豚肉の旨みをぐんと引き出している感じですね。たっぷり入ったシャキシャキの玉ねぎの食感やごまの風味も楽しめて、女性にもおススメの味です！ぱくぱく食べちゃいました。(笑)」と食が進んだ様子。

<リリースに関するお問合せ先>
吉野家 焼味ねぎ塩豚丼 PR 試食撮影会事務局（株式会社プラチナム内）
Tel：03-5572-6071 / Fax：03-5572-6075 担当：吉村・山田

■以前からの吉野家ファン

実は福田さん、レギュラーで入っている仕事の合間に近くの吉野家に一人で立ち寄って食事することもたびたびあるとか。インタビューにお気に入りメニューを聞かれると、「牛丼にけんちん汁とサラダをつけるのが定番です。」と普段からの吉野家ファンであることを告白。

「これからはどんどん暑くなるので、夏バテ対策にもねぎ塩豚丼を食べてお仕事を頑張ります。」と仕事への意気込みも語った。



■はじめての吉野家エピソード

岩手県出身の福田さん、吉野家デビューは10歳くらいの頃に家族と一緒にだったとのこと。「各地方で有名になっていた吉野家がいよいよ家の近くにもオープンするというので、家族で車に乗って牛丼を食べに行きました。お肉と玉ねぎの相性が抜群で、こんなに美味しい牛丼が存在するのか！と家族全員で本当に感動しました。

今でもたまに帰省するとその吉野家に行ったりするんですよ。」と語った。

■アツアツの手料理、修行中

あれだけスリムにも関わらず食べることがかなり好きな福田さん。特に「最近は頑張っていて自炊することも多いです。」とのこと。ご自宅でのお料理事情をインタビューに聞かれると、「豚肉料理も大好きで豚の生姜焼きや今の時期でいうと冷しゃぶも得意ですね。特に生姜焼きはこだわりの味付けがあって、作ってあげると『絶品！』と、とても褒められます！」と嬉しそうにコメントした。

■福田萌のこの夏のライバルはブタさん！？

つい最近ファイナンシャルプランナー技能検定2級の資格に合格されるなど公私ともに大充実の福田さん。インタビューより資格合格について聞かれると「ありがとうございます！」と満足気。続けて今年の夏の目標については「そうですね、豚丼に絡めてなんですが、聞いたところによると豚って体脂肪率が14~18%くらいで、実は私の体脂肪率と同じくらいなんですよ。」と突然の告白でインタビューを驚かせた。そして「この夏は豚をライバルとして、負けないように私なりに美容と健康を頑張る夏にしたいと思います！」と今夏の目標を宣言した。

試食を終えて、「吉野家のファンとして新しいメニューが加わり選択肢が増えて嬉しく思っています。私もタレントとして負けずに、今後も様々なことにチャレンジし続けて成長していきたいと思います。」と締めくくった。

【商品概要】

商品名： 焼味ねぎ塩豚丼
販売開始日： 2012年7月10日（火）午前10時～ ※夏季限定
対象店舗： 全国の吉野家にて ※一部店舗を除く
価格： 焼味ねぎ塩豚丼（並盛）390円／ねぎ塩豚焼定食 500円
備考： 現行の『焼味豚丼十勝仕立て』は継続して販売いたします。

<リリースに関するお問合せ先>

吉野家 焼味ねぎ塩豚丼 PR 試食撮影会事務局（株式会社プラチナム内）

Tel：03-5572-6071 / Fax：03-5572-6075 担当：吉村・山田