

愛され続けるすき家の「うな牛」が今年も登場！

こだわりのタレで付け焼きした、ふっくら香ばしいうなぎをご堪能あれ！

株式会社すき家（代表取締役社長：笹川 直樹 本社：東京都港区）が展開する牛丼チェーン店「すき家」は、3月27日（水）AM9:00より「うな牛」「うな丼」を販売します。



すき家のうなぎは、“タレをつけて焼く”工程をじっくり三度繰り返すことで、香ばしく、ふっくらとした蒲焼に仕上げています。ふわっととろけるようなやわらかな身と、甘めのタレがほどよく染みたごはんは相性抜群。お好みで香り豊かな山椒をかけてお召し上がりください。

すき家の「うな牛」は、こだわりのうなぎと、秘伝のタレで煮たすき家自慢の牛肉を一緒にご堪能いただける贅沢な一品です。また、今年も追加の一品にぴったりな「うな牛皿」を販売。他の商品と組み合わせたり、食卓のおかずとしてテイクアウトしたり、お客様のシーンに合わせてご注文ください。

ぜひこの機会に、すき家でもお家でも、すき家自慢の「うな牛」「うな丼」をお楽しみください。

商品	並盛	ごはん大盛	特盛
うな牛	1,150円	1,190円	1,790円
うな丼	950円	990円	1,590円
うな牛皿	1,050円		1,690円
うな皿	850円		1,490円

～すき家のうなぎへのこだわりと取り組み～

すき家では、養殖を始める前から店舗で販売するまで、10回にのぼる厳しい検査を行い、安全を確認したうなぎだけをお客様にご提供しています。（参考 URL①：<https://www.zensho.co.jp/jp/businessmodel/safety/fish.html>）

また、うなぎの食文化を将来に継承するため、2019年4月に一般財団法人「鰻の食文化と鰻資源を守る会」を設立。お客様に提供したうなぎの代金の一部をこの財団にあて、うなぎ資源の保全に取り組んでいます。

（参考 URL②：<https://www.sukiya.jp/about/unagizaidan.html>）

※価格は税込です。

※販売終了時期は未定です。

※一部店舗は価格が異なります。

※一部店舗を除く1,954店舗で販売予定です。（3月25日時点）

以上