

すき家「牛すき鍋定食」「牛・胡麻麻辣湯鍋定食」発売!

今年はしびれる辛さがやみつきになる"麻辣湯鍋"が新登場

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、10月28日(火) AM9:00より、「牛すき鍋定食」「牛・胡麻麻辣湯鍋定食」を販売します。



- ※1 厚生労働省が『健康日本 21』にて目標値として定めた 1日 当たりの野菜摂取量 350g 以上を参考。
- ※ 販売終了時期は未定です。
- ※ 価格は税込です。
- ※ 一部店舗は価格が異なります。
- ※ 一部店舗を除く 1,913 店舗で販売予定です。(10 月 21 日時点) テイクアウトでのみ販売する店舗がございます。
- ※ 火が使用できない店舗では「すきやき牛丼(並盛:690円)」 「辛旨すきやき牛丼(並盛:690円)」を販売します。
- ※ +320 円で肉 2 倍盛に、「牛すき鍋定食」「牛すき鍋 単品」は +50 円でたまごを 2 個に変更することが可能です。

すき家では毎年、秋が深まり温かい料理が食べたくなるこの時期に、鍋商品を販売しています。 今年も牛肉や、1日の摂取目安の半量が摂れる野菜*1、うどんなどのたっぷりの具材をご堪能いただける「牛すき鍋定食」を販売します。特製の割り下がしみ込んだ柔らかな牛肉や白菜、白滝を一口頬張ると、口いっぱいに旨みが広がります。セットで付いてくるたまごは、溶き卵にして具材と合わせたり、鍋に回し入れて卵とじにしたり、お好みの食べ方でお楽しみください。

同時に、今年はしびれる辛さがやみつきになる「牛・胡麻麻辣湯鍋定食」を販売します。唐辛子と花椒、練り胡麻、すり胡麻、ピーナッツペーストを使い、ピリリとした辛さの中にコクを感じられるスープに仕上げました。また、麻辣湯らしさにこだわり、もちもちとした食感のじゃがいも春雨を使用しています。花椒や五香粉、カルダモン、ジンジャー、クミンが香る別添えの麻辣オイルをお好みで加えると、食欲をそそる香りがふんわりと広がり、ごはんが進むこと間違いなしです。しびれる辛さのスープとたっぷりの具材、香り豊かな麻辣オイルが織りなす、すき家オリジナル麻辣湯をお楽しみください。

すき家の鍋は店内でグツグツ煮込みながらお召 し上がりいただけるのはもちろんのこと、お持ち 帰りいただくことも可能です。

ぜひこの機会に、すき家でもテイクアウトでも「牛すき鍋定食」「牛・胡麻麻辣湯鍋定食」をお召し上がりください。

【商品概要】

商品名	牛すき鍋定食 (たまご 1 個)	牛・胡麻麻辣湯鍋定食
商品		
価格	(ごはんミニ) 900円 (並盛) 930円 (ごはん大盛) 980円	(ごはんミニ) 950円 (並盛) 980円 (ごはん大盛) 1,030円
商品名	牛すき鍋 単品 (たまご 1 個)	牛・胡麻麻辣湯鍋 単品
商品		
価格	800円	850 円

※定食メニューのサイズラインアップは、ごはんのみ変更になります。鍋のサイズは変わりません。



以上

https://www.sukiya.jp/
https://www.zensho.co.jp/