

吉野家の牛丼は本当に“うま”くなったのか！？ 川越達也シェフが、吉野家史上、最高の“うまさ”を徹底検証 「確かにうまくなった！これこそ吉野家の牛丼」と川越スマイルで太鼓判

<http://www.yoshinoya.com/>

株式会社吉野家(本社:東京都北区、代表取締役社長:安部修仁)は、“うまい”牛丼にこだわり、継続的に「うまさ」向上への取り組みを行ってまいりましたが、今年2月の「米国産牛肉の輸入条件緩和」に伴い、吉野家の牛丼にもっとも適した牛肉の調達が可能になったことを受け、更に“うま”くなった牛丼を一人でも多くのお客様にお召上がりいただくために、4月18日(木)より、価格を2004年の牛丼一時販売休止時の280円(並盛)に戻して販売を開始いたしました。

おかげさまで、販売開始から1000万食を大きく超える数量を販売しており、大変好評をいただいております。

今回、吉野家の牛丼は、本当に“うま”くなったのか？それを証明していただくため、料理のプロであり、吉野家のファンを公言してくださっている川越達也シェフに、牛丼を試食していただくとともに、こだわり抜いた食材から“うまさ”の秘訣を検証していただきました。

吉野家の牛丼を真剣に試食「うまい！さすが吉野家、まさに国民食！」

■川越シェフが改めて吉野家牛丼を試食！

今回ご試食いただくのは、料理に対する熱い思いから辛口な批評をすることで有名な川越達也シェフ。牛丼をさっそくご試食いただくと、「うーん、うまい！さすが吉野家だね。肉の旨味と脂身のバランスが絶妙でたまらない！もちろんそのまま食べて美味しいんだけど、紅生姜や玉子をかけたり個人の好みを活かせる、上品な味だから、飽きずにまた食べたくなるんだよね。まさに国民食だと思います。僕も料理人として、国民食になるような料理を作り上げてみたいんです。この味・クオリティを280円で提供しているなんて、企業努力の賜物ですよ。」と、満面の川越スマイルでご満悦の様子。



■吉野家の牛丼は「最強のレシピ」と太鼓判

吉野家が自信を持ってお勧めする牛丼を“うまい”と評価してくださった川越シェフに、吉野家の牛丼に最適とされる月齢緩和後の牛肉をご覧いただきました。

「なるほど。やはり見た目から違いますね。赤身に適度に脂身が入って、バランスが取れたお肉ですね。またこれを大量に煮込むことで、肉の旨味と脂身が調味料になって、更に味を良くしていますよね。圧倒的な量で調理しないと吉野家のこの味は出せないから、家庭では再現するのがとても難しいと思います。最強の牛丼と言うより、むしろ最強のレシピですね。」と、吉野家牛丼の“うまさ”に納得していただけた様子でした。



■牛丼でカルチャーショック？吉野家の思い出を語る

イタリアンのシェフとして有名な川越シェフですが、吉野家には意外な思い出があるそう。「吉野家へは、高校を卒業して大阪に移った際に初めて行きました。僕は元々、九州の宮崎出身で、何を食べるにも濃い味を食べて育って来たから、初めて吉野家の牛丼を食べた時は、薄い味だなあと驚きました。かなりのカルチャーショックでしたね。そのあと、自分が料理の勉強をしたり、色々なものを食べていくにつれて、段々と美味しいなあと思うようになりました。」と、吉野家の牛丼でカルチャーショックを受けた経験を語っていただきました。



料理人 川越達也の流儀。川越シェフが語る～これが私の牛丼です。

■川越流の牛丼の食べ方を披露！

吉野家の牛丼はよく食べてくださっているという川越シェフ。そこで、お好みの牛丼の食べ方をお聞きました。「僕は、基本的につゆは少なめで注文をします。つゆが少なめな方が、お肉の味の良さも分かるし、何よりご飯をしっかり味わえます。吉野家さんのご飯は美味しいですね。お肉をおかずにご飯を食べる感覚でいつも楽しんでいます。気分によってサイドメニューと一緒に楽しむことも出来ますよね。」と、川越流の“私の牛丼”を披露して下さいました。

<川越達也シェフ プロフィール>

イタリアンレストラン「タツヤ・カワゴエ」オーナーシェフ

生年月日：1973年3月7日

血液型：O型

出身地：宮崎県

公式ブログ：<http://ameblo.jp/tatsuyakawagoe/>

<「牛丼」商品概要>

商品名：牛丼

対象店舗：全国の吉野家にて ※一部店舗を除く

価格：牛丼 並盛 280円 大盛 440円 特盛 540円
牛皿 並盛 240円 大盛 340円 特盛 440円

“うまい”牛丼に最適な牛肉

今回の輸入条件緩和で、改めて30ヶ月齢以下の牛肉が使用できるようになり、穀物肥育の期間が6ヶ月～12ヶ月設けられるため、十分に穀物の栄養を摂取して成長した牛を出荷することが出来るようになります。

この穀物肥育期間によって、まるやかな肉の味をお楽しみいただけます。

牛肉の改善と、新価格の開始によって、「うまい」「やすい」「はやい」の3つの価値が最大化した、吉野家の牛丼を、ぜひ、たくさんのお客様にお楽しみいただきたいと考えております。

<会社情報>

会社名：株式会社吉野家

※「吉野家」の「吉」の字は、「土(つち)」に「口(くち)」と書きます。

代表取締役社長 安部修仁

所在地：東京都北区赤羽南 1-20-1

URL：<http://www.yoshinoya.com/>

