

2024年9月10日

各位

株式会社プレナス

「やよい軒」全国の店長が選んだ、
こだわりの特撰シリーズ
『～三元豚使用～ロースとバラの極みしょうが焼定食』
おすすめポイント！

1位『ごはんがすすむ味付け』

株式会社プレナスは、定食レストラン「やよい軒」を、2024年8月末現在360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9月4日(水)より販売しているこだわりの特撰シリーズ『～三元豚使用～ロースとバラの極みしょうが焼定食』のおすすめポイントを全国の店長にアンケート調査いたしました。商品を購入する際には、どんな商品か気になる方も多いのではないのでしょうか？店長のおすすめポイントからその美味しさを解明していきます。

■調査概要

対象：全国やよい軒の店長15名男女

調査内容：こだわりの特撰シリーズ『～三元豚使用～ロースとバラの極みしょうが焼定食』のおすすめポイントを選択肢のなかから2つ選択

調査期間：2024年9月2日(月)～2024年9月5日(木)

■商品概要

「やよい軒」では、“こだわりの特撰シリーズ”として『～三元豚使用～ロースとバラの極みしょうが焼定食』を発売いたします。確かな品質の“三元豚”の奥深い旨さのロースとバラを使用し、バラ肉の“上品な脂の甘み”、ロース肉の“柔らかで豊かな旨み”を食べ比べしながら堪能できます。たれは、本醸造醤油をベースに「国産黄金しょうが」を100%使用し、生姜の風味をアップさせコク深い味わいに仕上げました。また、国産生姜をまろやかな塩味に仕上げた「塩だし生姜」と、香り豊かな「練りがらし」が添えられており、お好みで味の変化を楽しみながらお召し上がりいただけます。さらに、お肉をたっぷり食べることができる『【バラ肉2倍】～三元豚使用～ロースとバラの極みしょうが焼定食』も用意しました。濃く深い贅沢な味わいでご飯が進みます。



#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



～三元豚使用～
ロースとバラの極みしょうが焼定食*
1,040 円



【バラ肉 2 倍】～三元豚使用～
ロースとバラの極みしょうが焼定食*
1,290 円

・販売店舗

全国の「やよい軒」360 店舗(8 月末現在)

※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。

※お肉は調味液に浸漬しております。

*当社比

■調査結果

- 1 位： ごはんがすすむ味付け**
- 2 位： ロースとバラの食べ比べ**
- 3 位： 本格的な味わい**

最も多くの票を集めたのは『ごはんがすすむ味付け』というポイントでした。2 位は『ロースとバラの食べ比べ』、3 位は『本格的な味わい』でした。

国産黄金しょうがを 100%使用したたれは、コク深い味わいでごはんが進む味付けです。塩だししょうがと練りがらし、マヨネーズで味変もお楽しみいただけます。

■店長の商品おすすめコメント

「豊富な味変は最後まで飽きさせません！」

「濃い味付けのたれですがしょうがの風味でさっぱりさせてくれます」

「一度にロースとバラを食べられるのは珍しい」

「肉、タレ、玉葱でご飯が進む」

「2 つの肉の食べ比べが出来て面白い」

#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

■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/



アプリのダウンロードはこちらから