Plenus　　News Release

2016 年 6 月 27 日

各 位

株式会社プレナス

YAYOI JAPANESE TEISHOKU RESTAURANT

始まりは明治時代
『ハヤシライス』『ミカドソース』
7月1日（金） より

株式会社プレナスは、定食レストラン「やよい軒」を 2016 年 5 月末現在、305 店舗展開しております。

「やよい軒」の原点は、明治 19 年（1886 年）に開業した西洋料理店『彌生軒』です。その誕生から 130 年を記念して、このたび「やよい軒」では、明治時代に生まれた『ハヤシライス』850 円（税込）を、7 月 1 日（金）より数量限定で発売いたします。また「やよい軒」の“かつ”定食をご注文いただいたお客様には、通常のフライソースに加え、明治時代に日本で初めて作られたソース『ミカドソース』※をご提供し、明治の味を体験していただきます。

「やよい軒」ではこれからもお客様の満足と健康を実現し、人びとに笑顔と感動をお届けし続けることができるよう邁進してまいります。

※ヤマサ醤油株式会社が明治 18 年に日本最初のソースを業界に先駆けて発明し特許を出願（特許第 53 号）
※「ミカドソース」の「ミカド」はヤマサ醤油株式会社の登録商標です（商標登録第 5654926 号）

■「やよい軒」もハヤシライスも起源は明治時代

ハンバーグ、とんかつ、ハヤシライスといった現代の日常食として食べられているメニューは明治維新以降、文明開化とともに日本に入ってきた西洋の食文化と、日本の食文化との融合によって生まれました。

今回「やよい軒」で発売する『ハヤシライス』は、野菜と肉をじっくり煮込み、トマトや香辛料など加えたハヤシソースに、炒めた牛肉、玉ねぎ、バターを加えて仕上げます。トマトの酸味と濃厚なコクと旨みが味わえる一品です。
コンソメスープ、サラダと一緒にどうぞ。



ハヤシライス　850 円（税込）

■日本最初のソース『ミカドソース』

明治18年(1885年)に日本で初めて作られたソース『ミカドソース』は、醤油をベースにいくつものスパイスを調合して作り上げたソースです。
その味を「やよい軒」オリジナルの『ミカドソース』として現代風に再現しました。
今回「やよい軒」では、3 種類の“かつ”定食をご注文いただいたお客様に、通常のフライソースに加え、『ミカドソース』をご提供します。
是非この機会に甦る明治の味を体験してください。



【対象商品】

・とりカツ定食	780 円(税込)
・ロースとんかつ定食	790 円(税込)
・ロースとんかつと野菜かつの定食	890 円(税込)

＜ご参考＞

西洋料理店『彌生軒』について

「やよい軒」の名前の由来である西洋料理店『彌生軒』は明治19年(1886年)、プレナスの創業者塩井末幸の祖父が、現在の東京都中央区に位置する南茅場町に開業しました。
西洋の制度、産業、技術が相次いで導入された明治時代に、西洋料理は外交施策の必須項目として登場し、日本の食文化に取り込まれていきました。
当時の南茅場町は、金融証券の街として近代化の進む兜町に程近く、銀行や株仲買店が広がる賑やかな街でした。『彌生軒』は当時のガイドブックにも多く紹介され、商業的に成功しただけでなく、日本の近代化に食の分野から貢献いたしました。
また、西洋の食を旺盛に取り込んだ明治時代の食は、海外の食を柔軟に受け入れる現在の食にも大きな影響を与えています。



当時の『彌生軒』の看板

【本件に関するお問い合わせ先】
株式会社プレナス コミュニケーション室　担当:松本
TEL: 03-6892-0546　FAX: 092-452-3622
URL: http://www.yayoiken.com/　http://www.plenus.co.jp