Plenus　　YAYOI JAPANESE TEISHOKU RESTAURANT

2020 年 5 月 20 日

各 位

株式会社プレナス

「やよい軒」夏の郷土料理

宮崎名物冷汁ととり天の定食

名古屋名物ひつまぶし定食

6月2日（火） 発売

株式会社プレナスは、定食レストラン「やよい軒」を、2020 年 4 月末現在 382 店舗展開しております。

このたび「やよい軒」では、季節の郷土料理のおいしさを定食に仕立てたメニューとして、宮崎の郷土料理である冷汁（ひやじる）にとり天を組み合わせた『冷汁ととり天の定食』890 円と、夏のスタミナ源として親しまれているうなぎを楽しめる名古屋名物『ひつまぶし定食』1,290 円を、6 月 2 日（火）より発売いたします。

南国ならではの冷たい美味しさ

冷汁は、豆腐ときゅうり、氷の入った冷たい味噌仕立ての汁ものです。ごはんを入れたり、別添えのアジの塩焼きをほぐして入れたりすると、暑い夏の食欲がない時でも冷たくさっぱりと食べられる、南国宮崎の知恵がつまった郷土料理です。本醸造醤油とにんにく、生姜でしっかりと下味をつけた鶏もも肉に衣をつけて揚げるとり天と一緒にお召し上がりください。



三度おいしい、名古屋名物ひつまぶし

『ひつまぶし定食』は、うなぎのかば焼きと錦糸玉子をごはんにのせ、醤油とみりんに深いコクがある甘みのザラメを加えた特製だれと、お茶漬け用のかつおベースの白だしを付けました。まずは、特製だれをかけてうなぎを味わい、薬味のねぎとわさびで味の変化を楽しみ、最後に白だしをかけて、だし茶漬けとしてさらっと食べるなど、お好みの食べ方でうなぎを召し上がっていただきます。

今年の土用の丑の日は 7 月 21 日（火）と 8 月 2 日（日）です。同時発売する『うなぎの蒲焼定食』1,290 円をはじめ、「やよい軒」こだわりのうなぎの定食を是非ご賞味ください。

【詳細情報】

1. 冷汁ととり天の定食について

『冷汁ととり天の定食』の冷汁は、単品(280 円)でもご注文いただけますし、定食のみそ汁をプラス 180 円で冷汁に変更することもできます。



冷汁ととり天の定食　890 円



冷汁(変更)　プラス 180 円
冷汁(単品)　　280 円

2. 冷汁ととり天の定食発売 Twitter キャンペーン

『冷汁ととり天の定食』発売にあわせて、6 月 2 日(火)から 12 日(金)まで、「やよい軒オリジナル冷感タオル」が 50 名様に、W チャンスでやよい軒の「お食事券 1,000 円分」が 50 名様に当たる Twitter キャンペーンを実施いたします。やよい軒の公式 Twitter(@yayoiken_com) をフォロー&リツイートすることでキャンペーンの応募となります。



やよい軒オリジナル冷感タオルイメージ

3. うなぎの定食について

「やよい軒」では、『ひつまぶし定食』に加え、香ばしくふっくらとしたうなぎを蒲焼で味わう『うなぎの蒲焼定食』1,290 円、うなぎを 1.5 倍に増量した『特うなぎの蒲焼食』1,590 円も同時発売いたします。



ひつまぶし定食
1,290 円



うなぎの蒲焼定食
1,290 円



特うなぎの蒲焼定食
1,590 円

※価格はすべて税込です

【本件に関するお問い合わせ先】
株式会社プレナス　広報室　　担当:古賀
TEL:　03-6892-0546　　URL:　https://www.yayoiken.com　https://www.plenus.co.jp