Plenus

やよい軒 TEISHOKU YAYOI

2021 年 7 月 15 日

各 位

株式会社プレナス

Wメインの中華シリーズ

木須肉（ムースーロー）と鶏チリの定食

7月28日（水） 新発売

株式会社プレナスは、定食レストラン「やよい軒」を、2021 年 6 月末現在 373 店舗展開しております。このたび「やよい軒」では、豚肉とキクラゲと玉子を醤油ベースのタレで炒めた「木須肉（ムースーロー）」と、豆板醤を効かせたトマトベースのタレとから揚げを合わせた「鶏チリ」の、Wメインの『木須肉と鶏チリの定食』890 円を新発売いたします。また、新テイクアウト『おうち定食』も『[テイクアウト]木須肉と鶏チリ』890 円を販売いたします。

玉子とキクラゲの食感がたまらない「木須肉」

「木須肉」は2個の玉子と一緒に、豚肉、玉ねぎ、キクラゲ、ニラを炒めました。醤油をベースに豆板醤、花椒（ホアジャオ）や八角などの香辛料をブレンドした香辣醤（シャンラージャン）などを加えたタレで味付けし、醤油や醤（ジャン）の旨味をたっぷり吸ったふわふわの玉子と、食感のよいキクラゲがアクセントとなる、中華料理の中でも定番の一品です。



ピリ辛豆板醤のチリソースと相性抜群の「鶏チリ」

「鶏チリ」はトマトをベースに豆板醤、鶏ガラスープなどを加え、長ねぎやおろししょうが、ごま油で風味を付けたタレと鶏もも肉のから揚げを和えました。豆板醤のピリ辛味が特長のチリソースと、揚げたてのから揚げの組み合わせが相性抜群です。

また、『おうち定食』でも『[テイクアウト]木須肉と鶏チリ』をご用意しました。



木須肉と鶏チリの定食　890 円



[テイクアウト] 木須肉と鶏チリ　890 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　マーケティング部　　担当：後藤・大橋・土谷・宮本
TEL:03-6852-1006　URL: https://www.yayoiken.com　https://www.plenus.co.jp