2022 年 1 月 27 日

各　位

株式会社プレナス

昨年大人気だった希少部位“せせり”を使った商品が

味噌炒めになって再登場！

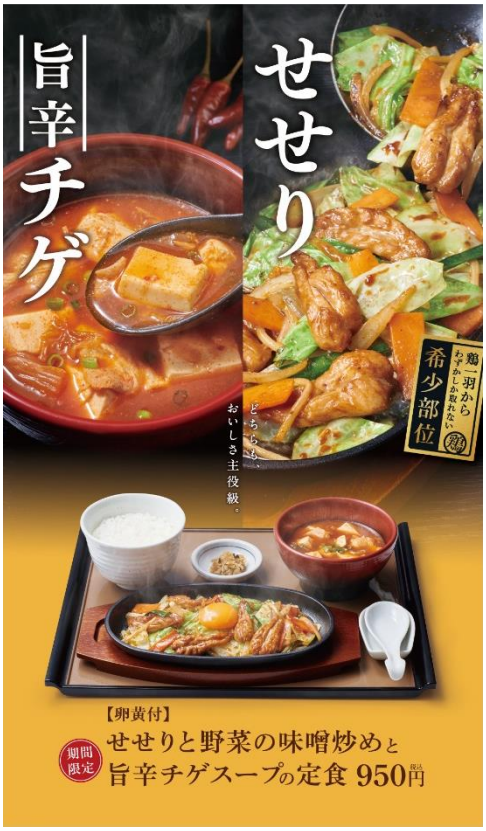
【卵黄付】せせりと野菜の味噌炒めと旨辛チゲスープの定食

2 月 3 日（木）より新発売

株式会社プレナスは、定食レストラン「やよい軒」を、2021 年 12 月末現在 373 店舗展開しております。「やよい軒」では、鶏の希少部位“せせり”を使用した定食を、昨年 5 月に期間限定で販売し、大変ご好評いただきました。このたび、“せせり”をたっぷりの野菜と合わせて味噌炒めに仕立てた『【卵黄付】せせりと野菜の味噌炒めと旨辛チゲスープの定食』950 円と、『【卵黄付】肉増・せせりと野菜の味噌炒めと旨辛チゲスープの定食』1,250 円を、2 月 3 日(木)より新発売いたします。また、単品の『旨辛チゲスープ』280 円や、おうち定食の『[テイクアウト]せせりと野菜の味噌炒め』790 円も併せて販売いたします。

■希少部位“せせり”の味噌炒めと、
**　海鮮の旨味が効いたチゲスープのピリ辛コンビ！**

せせりと野菜の味噌炒めは、鶏一羽からわずかしか取れない“せせり”と、キャベツ・もやしなどの野菜を、柚子胡椒を使用したピリ辛の味噌だれを絡めて、中華鍋を使い強火で一気に炒めました。シャキシャキとした野菜と、弾力のあるせせりの食感をお楽しみいただけます。また、卵黄を絡めると一味違ったまろやかな味わいに。味の変化をお楽しみください。
旨辛チゲスープは、海鮮の旨味と味噌のコクをプラスしたピリ辛のスープに、豚肉や白菜キムチ、豆腐を加えた、身体の芯から温まる仕上がりです。
それぞれ違った美味しさを楽しめるピリ辛のコンビは、どちらも主役級のおいしさです。“卵黄なし”のご用意もございますので、お好みでお選びください。



■せせり２倍や単品旨辛チゲスープ、『おうち定食』も

せせりの量が 2 倍の『【卵黄付】肉増・せせりと野菜の味噌炒めと旨辛チゲスープの定食』と、単品の『旨辛チゲスープ』も、同日より販売いたします。なお、他の定食・丼をご注文された方でも、プラス 180 円でみそ汁を『旨辛チゲスープ』に変更することが可能です。
さらに、ごはんの量が無料で普通盛、大盛、超特盛から選べるテイクアウト『おうち定食』でも、『[テイクアウト]せせりと野菜の味噌炒め』を販売いたします。

【本件に関するお問い合わせ先】
プレナス PR 事務局　　担当：森田・矢島・小林・渡邉
TEL: 03-5572-6071／MAIL: plenus2021@vectorinc.co.jp

■商品概要

・発売商品



【卵黄付】せせりと野菜の味噌炒めと
旨辛チゲスープの定食
950 円
（卵黄なし 890 円）



【卵黄付】肉増・せせりと野菜の味噌炒めと
旨辛チゲスープの定食
1,250 円
（卵黄なし 1,190 円）



旨辛チゲスープ
280 円
（旨辛チゲスープ変更 180 円）



[テイクアウト]せせりと野菜の味噌炒め
ごはん・あおさのみそ汁付
790 円

・発売日
2022 年 2 月 3 日(木)

・実施店舗
全国の「やよい軒」373 店舗（2021 年 12 月末現在）

※価格はすべて税込です
※『[テイクアウト]せせりと野菜の味噌炒め』には、『あおさのみそ汁』が付きます
※『[テイクアウト]せせりと野菜の味噌炒め』は、一部店舗では販売いたしません

【本件に関するお問い合わせ先】
プレナス PR 事務局　　担当：森田・矢島・小林・渡邉
TEL: 03-5572-6071／MAIL: plenus2021@vectorinc.co.jp