

2011年9月12日

各位

株式会社プレナス



～東北名物をおいしい定食に仕立てました～

『牛たん定食』

9月21日(水) 期間限定新発売

株式会社プレナス（本社：福岡市博多区、代表取締役社長：塩井辰男）は、定食チェーンのごはん処「やよい軒」を2011年8月末現在、176店舗展開しております。

このたび「やよい軒」では、2011年9月21日（水）より、仙台名物の「牛たん」と岩手地方の郷土料理「ひつつみ」をおいしい定食に仕立てた『牛たん定食』（950円）を新発売いたします。この『牛たん定食』を発売するにあたって、東日本大震災によって被災した東北地方の活性化とより郷土色のある内容にすることを考え、使用する「牛たん」、ひつつみ汁の「ひつつみ」と「スープ」は、東北の工場で作ることにいたしました。

「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。

『牛たん定食』おいしさへのこだわり

ひつつみ汁

古くから愛される岩手地方の郷土料理「ひつつみ」。その名前は、練った小麦粉を引き摘む（ひつつむ）ことに由来しています。ツルツとなめらかな食感のひつつみとたっぷりの野菜を、日本三大地鶏ともいわれる、比内地鶏の旨みが凝縮したスープで仕立てました。どこかなつかしくほっとする味わいです。



とろろ

白菜漬け

南蛮味噌

牛たん

選り抜いた牛たんを、食べ応えのある厚みにカットし、ジューシーに焼き上げました。

牛たん本来の旨みとボリューム感をお楽しみいただけます。

※「牛たん」は主にオーストラリア産を使用しております。

定番のつけ合わせ

仙台では牛たんのつけ合わせとして定番の白菜漬けと南蛮味噌を添えました。

さっぱりとした白菜漬けと、青唐辛子と味噌を合わせた南蛮味噌は、牛たんとの相性もぴったりです。とろろごはんとともに、本場の味を是非ご賞味ください。

【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：古賀、原野

TEL: 092-452-3604 FAX: 092-452-3622

URL: <http://www.yayoiken.com/> <http://www.plenus.co.jp>