



炭火焼ならではの風味が薫る 「炭火やきとり丼」発売

株式会社ゼンショー(代表取締役社長:小川賢太郎 本社:東京都港区)が展開する郊外型ファミリー牛丼店「すき家」では、9月8日(火)より「炭火やきとり丼」を380円で販売いたします。

脂肪が少なく質の高い蛋白質を多く含む鶏肉は日本で旧くから親しまれ、中でも炭火で脂を落としながらじわじわと焼く「焼き鳥」は今も変わらず鶏肉料理の代表格の座にあります。

すき家の「炭火やきとり丼」は、炭火で美味しく焼き上げた焼き鳥を、海苔をあしらったごはんの上に載せた、純和風のヘルシーメニューです。適度に脂の落ちた柔らかな肉は炭火ならではの風味たっぷりで、青ネギ・白ゴマと一緒にさっぱりと召し上がっていただけます。特製の甘辛ダレはごはんにもよく馴染みます。

女性やご年配のお客様はもとより、少しだけカロリーを控えたい男性にも最適なメニューです。



サイズ	価格(税込)
並	380円
ごはん大盛	410円

- 【セット商品】 (税込)
- みそ汁セット +70円
(みそ汁、おしんこ付)
 - みそ汁サラダセット +100円
(みそ汁、サラダ付)
 - 健康セット +100円
(みそ汁、冷やっこ付)

●対象店舗:1,303店舗(9月4日現在)
福岡ドーム店を除く

以上