



News & Information

夏の食感と風味を楽しむ シャキッと爽やか「セロリ牛丼」 ピリッとうま辛「ニンニクの芽牛丼」

株式会社ゼンショー(代表取締役会長兼社長: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、8月10日(火)午前9時より「セロリ牛丼」と「ニンニクの芽牛丼」を期間限定で発売します。



すき家の「セロリ牛丼」は、シャキシャキの食感のセロリに、ゴマ油を効かせたピリッと辛いナムル風ダレをかけ、香ばしいゴマをトッピング。セロリは塩漬けにし、独特の青臭い香りを抑えているので、苦手な方にもオススメです。

セロリ牛丼 (並盛) 380円(税込)

*各種サイズ、セットもございます。



「ニンニクの芽牛丼」は、終了した牛丼メニューの中で復活を希望するお客様の要望が最も多かった「ニンニク牛丼」を進化させ、生辛さを抑えたマイルドな辛さの牛丼に仕上げました。ボイルしたニンニクの芽に、唐辛子ベースにラー油を加えたピリ辛タレを和えています。ニンニクの芽のシャキッとという食感と、香ばしい香り、ピリとした辛さで食欲が進みます。

ニンニクの芽牛丼 (並盛)380円(税込)

*各種サイズ、セットもございます。

さっぱりとした清涼感のある「セロリ牛丼」と、唐辛子の辛さとニンニクの風味が効いた「ニンニクの芽牛丼」は暑い時期にオススメの牛丼メニューです。

● 対象店舗: 1,473店(7月26日現在)

※ 7月27日午前9時より一部店舗(41店舗)で先行販売を開始します。

※ 7月27日から8月9日(8月10日午前9時)は夏の感謝祭キャンペーンのため、先行販売店舗では「ニンニクの芽牛丼」と「セロリ牛丼」を350円でご提供します。