

こだわりのタレを三度付け焼き！

すき家の「うな牛」が今年も登場！

株式会社すき家（代表取締役社長：平田 智有 本社：東京都港区）が展開する牛丼チェーン店「すき家」は、4月3日（木）AM9:00より、「うな牛」「うな丼」を販売します。



すき家のうなぎは、“タレを付けて焼く”工程をじっくり三度繰り返すことで、香ばしく、ふっくらとした蒲焼に仕上げています。ふわっとやわらかな身のうなぎは、甘めのタレが程よく染みたごはんとはんと相性抜群です。香り豊かな山椒をお好みでかけてお召し上がりください。

また、すき家の「うな牛」は、こだわりのうなぎと、秘伝のタレで煮たすき家自慢の牛肉を一緒にご堪能いただける贅沢な一品です。他の商品と組み合わせでお楽しみいただける単品の「うな牛皿」も同時に販売します。テイクアウトしてご家庭のおかずのプラス一品にさせていただくのもおすすめです。

ぜひこの機会に、すき家でもお家でも、すき家自慢の「うな牛」「うな丼」をお楽しみください。

商品	並盛	ごはん大盛	特盛
うな牛	1,190円	1,230円	1,890円
うな丼	980円	1,020円	1,680円
うな牛皿	1,090円		1,790円
うな皿	880円		1,580円

～すき家のうなぎへのこだわりと取り組み～

すき家では、養殖を始める前から店舗で販売するまで、11回にのぼる厳しい検査を行い、安全を確認したうなぎだけをお客様にご提供しています。（参考 URL①：<https://www.zensho.co.jp/jp/businessmodel/safety/fish.html>）

また、うなぎの食文化を将来に継承するため、2019年4月に一般財団法人「鰻の食文化と鰻資源を守る会」を設立。お客様に提供したうなぎの代金の一部をこの財団にあて、うなぎ資源の保全に取り組んでいます。

（参考 URL②：<https://www.sukiya.jp/about/unagizaidan.html>）

※販売終了時期は未定です。

※価格は税込です。

※一部店舗は価格が異なります。

※1,952店舗で販売予定です。（3月27日時点）

以上