

## これからの季節はアツアツの牛まぶし ～1杯で2度おいしい～ すき家の「牛まぶし」



牛まぶし(並) 480円

牛まぶしのサイズ別価格表	
サイズ	価格(税込)
(ミニ)	430円
(並)	480円
(肉1.5盛)	580円
(大盛)	580円
(特盛)	680円
(メガ)	810円

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)が展開する牛丼チェーン「すき家」では、10月11日(火)午前9時より熱々のだし汁の「牛まぶし」を発売します。

今年2月1日(火)から発売した「牛まぶし」は、「熱々の牛丼に熱々のだし汁」という今までにない牛丼の食べ方でご好評いただき、人気商品となりました。さらに7月5日(火)より10月10日(月)の間は暑い季節に合わせて冷たいだし汁に変更した「ひやし牛まぶし」としてご提供してまいりました。

10月11日(火)以降は、季節に合わせた熱々のだし汁を使った「牛まぶし」をご提供します。

すき家の「牛まぶし」は、牛丼とかつおの和風だし汁、薬味、おしんこのセットです。薬味にはシャキシャキの青ネギ、生わさびに爽やかな香りの粒山椒を加えた3種類の薬味を添えてご提供します。

まずは牛丼をそのまま召し上がっていただき、次に3種の薬味をトッピングして熱々のだし汁をかけます。かつおの風味溢れる上品な和風のだし汁と、ピリリと辛い粒山椒のアクセントで、さっぱりとした「牛まぶし」に仕上げました。牛丼にだし汁を合わせたことで、さらさらと食べやすく、ひと味違う牛丼を楽しむことができます。

1杯で2度おいしいすき家の「牛まぶし」をぜひお召し上がりください。

- 対象店舗:1,697店舗(10月7日現在)
- \* こちらの商品はお持ち帰りできません。
- \* 株式会社ゼンショーはすき家の店舗運営事業会社です。

以上