

こだわりの「あの味」が手包みの肉まんに！

吉野家の味わいを凝縮

「吉野家 特製牛肉まん・特製豚肉まん」 10月1日 リニューアル発売開始

商品の製造販売を行う株式会社アイケイ（本社：愛知県名古屋市 代表取締役社長 COO：長野庄吾）と、牛丼チェーン店を展開する株式会社吉野家（本社：東京都中央区、代表取締役社長 河村泰貴 以下吉野家）は共同開発商品となる冷凍肉まん「吉野家 特製牛肉まん・特製豚肉まん」を 2018 年 10 月 1 日から発売開始します。



昨年発売して好評だった「吉野家 特製牛肉まん・特製豚肉まん」が、お客様の声を受けリニューアルして新登場します。

今回のリニューアルでは、「小腹が空いたときに気軽に食べたい」「一度に牛肉と豚肉の両方を食べたい」などといったお客様の声を受けて、従来 1 個 100g だったものを 80g と一回り小さいサイズに変更しています。そして、価格を従来品の 1 個 280 円（税別）から 3 個で 800 円（税別）と、個包装から 3 個入りへ変更いたしました。

「吉野家 特製牛肉まん・特製豚肉まん」は、「吉野家」の味わいをそのまま皮に閉じ込めた冷凍肉まんです。具材は実際に吉野家で提供している牛丼・豚丼の具材を使用し、すべて手包みで作っています。まさにこの一個で吉野家の味を堪能できる逸品です。

■特製牛肉まん・特製豚肉まんのこだわり

具材：吉野家で提供している牛丼・豚丼の具材を使用しています。

お肉を大きめにカットしているため、頬張るほどにお肉の旨みが口の中に広がります。

牛肉まんは牛丼の具材をそのままに秘伝のタレで味付けを施した、定番の味。

豚肉まんには特製生姜焼きのタレを加え、肉まんにあうようにコクと旨みをプラスしています。

皮：厚みがありふわふわ・もちもちでほのかに甘みのある皮は、吉野家の味つけを施した具材との相性も抜群です。タレが皮に染み込み最後まで美味しく召し上がれます。また、すべて手包みで丁寧にあります。

電子レンジで約 1 分 40 秒（1 個・500W）加熱するだけで簡単に作ることができ、ご年配の方、女性、子供でも食べやすいサイズで仕上げています。本格化する冬の季節に体の芯まで温まる肉まんです。

■商品概要

- ・商品名 : 「吉野家 特製牛肉まん」
- ・発売日 : 2018 年 10 月 1 日
- ・価格 : 800 円(税抜)
- ・原材料名 : 皮(小麦粉、砂糖、鶏卵、イースト)、牛丼の具(牛肉、タレ(砂糖、醤油、粉末醤油、ワイン、食塩、ソースミックス、生姜、オニオンエキス、にんにく、ホワイトペッパー)、玉ねぎ)、ゼラチン/酒精、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・卵・牛肉・大豆・りんご・ゼラチンを含む)
- ・内容量 : 240g (3 個)
- ・保存方法 : -18℃以下で保存してください
- ・賞味期限 : 製造より 365 日間



- ・商品名 : 「吉野家 特製豚肉まん」
- ・発売日 : 2018 年 10 月 1 日
- ・価格 : 800 円(税抜)
- ・原材料名 : 皮(小麦粉、砂糖、鶏卵、イースト)、豚丼の具(豚肉、生姜タレ(還元水飴、おろし生姜加工品、醤油、異性化液糖、米発酵調味料、りんご果汁、味噌、おろしにんにく加工品、醸造酢、ゼラチン、食塩、醤油加工品、酵母エキス、香辛料)、タレ(ぶどう発酵調味料、醤油、砂糖、ソースミックス、食塩、牛脂)、玉ねぎ)、ゼラチン/調味料(アミノ酸等)、ソルビトール、カラメル色素、pH 調整剤、保存料(ポリリン)、(一部に小麦・卵・豚肉・大豆・りんご・牛肉・ゼラチンを含む)
- ・内容量 : 240g (3 個)
- ・保存方法 : -18℃以下で保存してください
- ・賞味期限 : 製造より 365 日間

* カタログ通販、EC 向けに「吉野家 特製牛肉まん・豚肉まんセット(各 3 個入り×2 合計 12 個)」をご用意。

- ・発売日 : 2018 年 10 月 1 日
- ・価格 : 3,980 円(税抜・送料込)

【販売先】 : 全国の生協、百貨店通販、EC
「楽天モノルル」<https://www.rakuten.ne.jp/gold/deraippai/>
「楽天ローカロ生活」<https://www.rakuten.co.jp/lowcalo/>
「ローカロ生活」公式サイト <https://www.lowcalo.com/>

【販売元】 : 株式会社アイケイ
【問合せ先】 : (株)アイケイお客様サービスセンター
0120-55-2820 (月・金 09:00-17:00 土日・祝日除く)

■おススメの食べ方



・紅生姜

吉野家特製の具材には、紅生姜の酸味と辛味が良く合います。

肉まんを半分に割った上に添えて食べれば、シャキシャキとした食感も良く、美味しくお召し上がりいただけます。

・七味唐辛子

甘みとコクがある具材は七味唐辛子との相性が抜群です。

七味唐辛子のほのかな辛みがアクセントになり、肉まんの味を引き立たせます。



【会社概要】

株式会社アイケイは、美しく生きる・健康に生きる・楽しく生きる、の3軸をテーマに、長年にわたって蓄積されたビッグデータから、化粧品・生活雑貨・食品等の商品開発を行い、企画・製造・販売・物流までを一貫して行う、マーケティングメーカーです。

- 社名 株式会社アイケイ
- 本社 〒450-0002 愛知県名古屋市中村区名駅 3-26-8 KDX 名古屋駅前ビル 5 階
- 東京支社 〒104-0061 東京都中央区銀座一丁目 7 番 3 号 京橋三菱ビル 7 階
- 代表 代表取締役社長 COO 長野庄吾
- 設立 1982 年 5 月 1 日
- 資本金 4 億 174 万円
- 売上高 183 億 37 百万円 (2018 年 5 月期連結)
- 従業員 275 名 (2018 年 5 月期連結)
- ホームページ <http://www.ai-kei.co.jp/>



プレスリリースに関するお問い合わせ先
アイケイ広報事務局 担当：橋本

電話：03-5411-0066
携帯：080-9874-4856
E-mail: pr@netamoto.co.jp