



豚バラ肉をコトコト煮込んだ醤油味 すき家の「豚とろ井」発売

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、9月14日(火)午前9時より「豚とろ井」を発売します。

すき家のこだわり丼メニューに「豚とろ井」が新しく加わります。

すき家の「豚とろ井」は、こだわりの国産コシヒカリのご飯に、やわらかくとろっと煮込んだ豚バラ肉と大根、しいたけを、さっぱりとした甘いタレで和えた丼です。タレは醤油ベースの和風タレを使用。アクセントにシャキシャキの青ねぎをトッピングしました。お好みでからしを加えることで、最後まで美味しく召し上がっていただけます。



商品名	サイズ	価格(税込)
豚とろ井	並盛	¥380
豚とろ井	大盛	¥410
豚とろ井	特盛	¥640

- * その他サラダセット(+ ¥100)や、すきすきセット(+ ¥150)などのセットもございます。
- * お持ち帰り可能です。

● 対象店舗:1,486店舗(9月3日現在)

* 9月8日(水)午前9時より一部店舗(20店舗)で先行発売します。

* すき家の商品は、一部商品を除きお持ち帰りいただけます。

以上