

各位

2019年5月8日
株式会社吉野家

吉野家、ライザップとコラボレーションを初実施 両社共同開発による革新的メニュー『ライザップ牛サラダ』を 吉野家店舗にて5月9日より販売開始

株式会社吉野家（代表取締役社長 河村 泰貴、本社：東京都中央区 以下吉野家）は、RIZAP株式会社（代表取締役社長 瀬戸 健、本社：東京都新宿区 以下ライザップ）とコラボレーションを実施し、両社が共同開発した新メニュー『ライザップ牛サラダ』を、全国の吉野家店舗*で5月9日（木）10時から販売を開始いたします。『ライザップ牛サラダ』の価格は500円（税込540円）で、テイクアウトも可能です。

*一部店舗では販売していません。

「ライザップ牛サラダ」のポイント

- 吉野家・ライザップ【初】共同開発
- 吉野家【史上初】牛丼のご飯の代わりにサラダ
- ライザップが推奨する【高たんぱく質、低糖質】商品



<ライザップ牛サラダ 商品概要>

販売開始：2019年5月9日（木）10時より
価格：500円（税込540円）

※テイクアウトできます。

※写真はイメージです。

商品や価格は変更になることがあります。

※一部店舗では販売していませんのでご了承ください。

※一部店舗では、価格が異なります。

- 『ライザップ牛サラダ』は吉野家・ライザップ【初】共同開発
「牛丼を食べたい。でも、ボディメイクも気になる」お客様の両方の要望を叶えます

今年、吉野家は明治32年創業から120周年を迎え、吉野家の看板メニューである「牛丼」をより幅広いお客様により身近に感じていただける取り組みを展開しています。今回は、「牛丼を食べたい、でも、ボディメイクも気になる」お客様の両方の要望を叶えるためのメニューを開発するため、吉野家からの打診により、吉野家とライザップが初めてコラボレーションを実施し、「牛丼」の要素もありながらライザップが提唱する“高たんぱく質、低糖質”を叶えた「ボディメイク」もできる新メニュー『ライザップ牛サラダ』を共同開発する運びとなりました。

News Release

うまい、やすい、はやい、ずっと。



なお、今回の両社コラボレーションは、吉野家は美容・健康産業企業と、ライザップは外食産業とコラボレーションを実施するのは初めてとなる“初”づくしのコラボレーションです。

【吉野家創業 120 周年 牛丼に関する主な取り組み】

- ・ 1月 7日 120年の歴史を持つ牛皿を初めて定食に 「牛皿定食」販売開始
- ・ 1月 24日 1日限定「牛丼並盛アタマ(牛丼の肉)120%に増量キャンペーン」を初実施
- ・ 3月 7日 約30年ぶりに牛丼に新サイズが2種類登場 「牛丼 超特盛」「牛丼 小盛」販売開始

■ 吉野家【史上初】 牛丼のご飯の代わりにサラダ

『ライザップ牛サラダ』は、吉野家の牛丼の具をご飯でなくサラダと共に楽しむ新感覚メニューで、吉野家の牛丼の具をご飯以外の食材と共に提供するのは史上初のこととなります。

『ライザップ牛サラダ』は注文されてから、丼にたっぷりのサラダと牛丼同様、肉鍋から熱々の肉と玉ねぎ、うまさの染みわたったたれをお玉で盛り付け、半熟玉子をトッピングし、個包装の和風醤油ドレッシングと共に提供します。サラダはスチームした鶏もも肉と茹でたブロッコリー、ミックスビーンズ、キャベツとレタスの生野菜サラダ、半熟玉子の合計6種類の食材で構成。一食で、推奨される1日の野菜量の3分の1*を摂取することができます。

熱々の牛丼の具とたれ、とろ～りとろける半熟玉子、サラダの相性は抜群で、ボリュームたっぷりながら飽きることなく食べ進めることができる仕上がりとなりました。吉野家の牛丼の具が盛り付けられた丼を前にしているのに、牛丼の具の下には生野菜サラダが敷き詰められている不思議な感覚や、満腹なのにすっきりとした食後感も是非、お楽しみください。

*厚生労働省・健康日本21・1日の野菜摂取目標量350gより算出



News Release

■ライザップ監修のボディメイクにぴったりの“高たんぱく質、低糖質”メニュー

『ライザップ牛サラダ』のボリュームは一食 300 g 超のボリュームで、牛肉・鶏肉・豆・玉子・野菜をバランス良く食べられる満足感・満腹感を得ることができるメニューです。また、ライザップが栄養価を監修しており、『ライザップ牛サラダ』はライザップ公認の“高たんぱく質、低糖質”な内容となっています。

ライザップ牛サラダの1食あたりの栄養価（推定値）

	カロリー	たんぱく質	脂質	糖質	食塩相当量
ライザップ牛サラダ	430kcal	30 g	27 g	12.2 g	2.0 g

【開発コメント】 吉野家ホールディングス 素材開発部部長/農学博士 辻智子

うまい牛丼をサラダに。誕生した吉野家の“高たんぱく質、低糖質”メニュー

ライザップが推奨する「高たんぱく質、低糖質」商品を吉野家らしく“うまさ”にもこだわった商品に仕上げました。吉野家定番の牛丼の牛肉だけではなく、鶏もも肉、ミックスビーンズ、半熟玉子と、たんぱく質をバランスよく摂ることができます。

開発においては、たんぱく質、糖質、食塩相当量の調整に苦労しました。ライザップ公認栄養価という高いハードルをクリアしなければならなかったため、食材の見直しや盛り付け量の微調整を繰り返し行いました。ライザップ公認栄養価の基準を満たす「高たんぱく質、低糖質」だけでなく、一食で1日に必要な野菜量の3分の1を摂ることができるので、ボディメイク中の方だけでなく、体型が気になる方にも喜んでいただける商品と考えております。

【監修コメント】 RIZAP 株式会社 管理栄養士 柳井 美穂様

ライザップメソッドを全国の吉野家で

この度の「ライザップ牛サラダ」プロジェクトは、企画段階からライザップが監修し、“高たんぱく質、低糖質”のライザップ公認メニューが実現しました。“高たんぱく質、低糖質”な食事は、手間がかかったり、高額になってしまう場合も多いですが、「ライザップ牛サラダ」は、全国の吉野家で取り扱いがあるため手軽で、500円(税別)という低価格な点も特長です。ダイエット=食べれない・キツイ食事制限というイメージが強いようですが、ライザップでは、しっかり食べて健康的に痩せることを推奨しています。体を動かすために必要なエネルギーは摂取しながらも、正しい摂り方をするという食事法です。そのポイントは、「糖質コントロール」と「たんぱく質の摂取」です。

たんぱく質は、筋肉や血液、皮膚、臓器など体をつくる原料です。しっかり摂取することで体脂肪の燃焼促進や筋肉量アップに効果的です。ダイエット中の方はもちろん、大きな筋肉をデザインするバルクアップ中の方、現在の体型維持をお考えの方も、たんぱく質をしっかり摂取することが大切です。また糖質についても、ライザップでは全く摂取しないのではなく、量やタイミング等、摂り方に気を付ける「糖質コントロール」の考え方を推奨しています。

ライザップでは2017年に「1,000万人健康宣言」を発表し、日本中を元気にするという目標を掲げています。その実現に向けて、今後も生活の身近なところでライザップメソッドを体験いただくことで、“人生100年時代”と言われる昨今の社会的な課題「健康寿命の延伸」にコミットしてまいります。

News Release

会社概要

会社名：RIZAP 株式会社

所在地：東京都新宿区北新宿 2-21-1

代表者：代表取締役社長 瀬戸 健

事業内容：パーソナルトレーニングジム「RIZAP(ライザップ)」を中心とした健康に関する研究、ボディメイク事業等

店舗数：133 店舗（2019 年 4 月末現在）

会社名：株式会社吉野家

所在地：東京都中央区日本橋箱崎町 36-2

代表者：代表取締役社長 河村 泰貴

事業内容：日本国内における牛丼のファストフード店経営およびフランチャイズビジネスの展開

店舗数：1,213 店（2019 年 4 月末現在）

<報道関係者のお問い合わせ先>

株式会社吉野家 企画本部 広報担当 寺澤・海老名

TEL 03-5651-8620

<お客様のお問い合わせ先>

株式会社吉野家 お客様相談室

TEL 0120-69-5114