

2025.6.9(月)

各 位

株式会社プレナス

「やよい軒」宮崎の郷土料理が今年の夏も登場！  
さっぱり冷汁とジューシーとり南蛮で宮崎を味わう

『冷汁ととり南蛮の定食』

6.17(火)より発売

株式会社プレナスは、定食レストラン「やよい軒」を、日本国内にて5月末現在361店舗展開しております。「やよい軒」では公式SNS『X・Instagram・LINE』でも新商品情報を配信しております。(＃やよい軒)

このたび「やよい軒」では、夏季限定メニューとして宮崎県の郷土料理“冷汁(ひやじる)”とジューシーなとり南蛮を組み合わせた『冷汁ととり南蛮の定食』1,090円を6月17日(火)より発売いたします。冷たい味噌だしをかけてさらりと味わう“冷汁”に、やわらかくジューシーなとり南蛮。南国・宮崎の食文化を一つの定食で楽しめる、夏にぴったりの一品です。

■氷入り味噌だしで食べる、宮崎県の郷土料理“冷汁”とジューシーなとり南蛮

氷を浮かべて冷やした味噌だしに焼魚やごはんを入れて味わう“冷汁”は、暑さが厳しい夏でも食が進む、宮崎県で親しまれている郷土料理です。「やよい軒」では豆腐やきゅうりなどを加えた本格仕様の冷汁に、香ばしいサバの塩焼を別皿でご提供。ほぐしたサバとごはんを冷汁に入れて召し上がりいただくことで、香ばしさと旨味が加わった奥深い味わいをお楽しみいただけます。

冷汁のだしには、鰹節・煮干し・昆布のエキスを加えた香り高い出汁に、熟成度の異なる二種の麦味噌を独自にブレンドしました。まろやかでコク深い味わいのだしは、氷を浮かべてもその風味が損なわれず、暑い季節にもするりと食べやすく仕上がっています。さらに、すりごまと練りごまの香りと甘みも

加わり、満足感のある一杯に。定食には“とり南蛮”もご用意しました。さっくりと揚げた鶏肉に甘酢を絡め、コク深いタルタルソースをたっぷりかけました。冷汁のさっぱり感と、とり南蛮の濃厚な味わいが絶妙なバランスを生み出し、最後のひと口まで飽きずに楽しめます。

冷汁は単品(290円)でもお求めいただけるほか、通常の定食のお味噌汁を+190円で冷汁に変更していただける「冷汁変更」もご用意しております。



#やよい軒 #YAYOIKEN

株式会社プレナス 本社：東京都中央区銀座6丁目10-1 GINZA SIX 8階

## ■商品概要



冷汁ととり南蛮の定食  
1,090 円



冷汁(単品)  
290 円

### ・発売日

2025.6.17 (火)

### ・発売店舗

全国の「やよい軒」361 店舗(2025 年 5 月末現在)

## ■お得に便利に！「やよい軒」公式アプリ！

新商品・キャンペーン情報のご確認や、メニューの閲覧、店舗検索に加え、出前館や UberEats をアプリ内から直接ご注文いただける機能などをご利用可能です。また、ミニゲームでゲットできるスタンプを貯めてもらえるクーポンなど、商品をお得にお楽しみいただける、多様なサービスの QR クーポンをご提供しています。

詳細はこちらからご覧ください。

[https://www.yayoiken.com/mobile\\_apps/](https://www.yayoiken.com/mobile_apps/)



アプリのダウンロードはこちらから

※価格はすべて税込です。

※一部店舗では商品内容が異なる場合がございます。