

2026.03.24(火)

各 位

株式会社プレナス

「やよい軒」のこだわり 季節で変わる"みそ汁"の味わい

3月からはすっきりした味わいの「春夏のみそ汁」の提供開始

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2月末現在374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)

定食レストラン「やよい軒」では、年間を通じてお客様に最適な味わいをお届けするため、春夏(3～8月)と秋冬(9～2月)の2シーズンに分けて、提供するみそ汁の味噌とだしの組み合わせを切り替えております。3月より、すっきりとした味わいの「春夏のみそ汁」の提供を開始いたします。季節に寄り添うみそ汁の味わいを、ぜひこの機会にお楽しみください。

■春夏(3月～8月)のみそ汁

すっきりと軽やかに。暑い季節に寄り添う味わい

春夏シーズンには、信州淡色系の米みそを使用しています。米麴由来のやさしい甘みを持ちながら、重たさを感じさせない軽やかな味わいが特長です。食事に自然になじみ、ごはんとともに楽しみやすい仕立てとなっています。

さらに、みその香りと相性の良い“かつおだし”と“昆布だし”をブレンド。芳醇な香りのかつおだしと上品な旨味の昆布だしが合わさることで、すっきりとしながらも旨味をしっかり感じられる一杯に仕上げました。



<特長>

- 信州淡色系みその軽やかな味わい
- 麴由来のやさしい自然な甘み
- かつお・昆布だしのブレンドによる豊かな旨味
- ごはんや春夏の定食メニューと調和する、飲みやすい口当たり

#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

■秋冬（9月～2月）のみそ汁

深みあるコクと旨味。体の芯から温まる季節の味

秋冬シーズンには、濃厚なコクと旨味が特長の信州赤系米みそと、独特のコクと深みをもつ中京豆みそをブレンドしています。味噌本来の香りや力強い旨味をしっかりと感じられる、存在感のある味わいが特長です。

寒い季節にふさわしい、ほっと心が和らぐような、深みのある一杯に仕上げています。



<特長>

- 信州赤系米みそと中京豆みそのブレンドによる深いコク
- 豆みそ特有の旨味とほどよい苦味がアクセント
- 味噌の香りと存在感をしっかりと楽しめる味わい
- 寒い季節にぴったりの、ほっこり温まる一杯

※みそ汁の切り替え時期は、各店舗の在庫状況により前後する場合があります。

※写真はイメージです。

■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 Uber Eats 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/



アプリのダウンロードはこちらから