

2026.9.3(木)

各 位

株式会社プレナス

「やよい軒」 秋の風物詩“三陸産のさんま”が今年も登場！**脂が乗った三陸産さんまを店内で焼き上げる
『～三陸の恵み～さんまの塩焼定食』****9月16日(水)より数量限定発売**

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2026年8月末現在379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、三陸産のさんまを使用した『さんまの塩焼定食』990円、『【揚げ出し茄子小鉢付】さんまの塩焼定食』1,190円、『【ミニすき焼き小鉢付】さんまの塩焼定食』1,310円を、9月16日(水)より数量限定発売いたします。ほどよく脂の乗った秋の味覚をぜひ「やよい軒」でお楽しみください。

■秋の味覚の代名詞“さんま”が今年もやよい軒に登場！

今年も「やよい軒」に秋の風物詩「さんま」の季節がやってきました。こだわりのさんまには、脂が乗った三陸産を使用。ご注文をいただいてから店内で焼き上げることで、焼きたてならではのパリッと香ばしい皮と、ふっくらとした身、ほどよく乗った脂をお楽しみいただけます。大根おろしやレモンを添えて、さっぱりと味わうのはもちろん、無料のだしサービスを利用して、お茶漬けにするアレンジもおすすめです。

三陸産さんまを存分に味わえる『さんまの塩焼定食』に加え、衣を付けて揚げた茄子とオクラに天つゆをかけた“揚げ出し茄子小鉢”が付いた『【揚げ出し茄子小鉢付】さんまの塩焼定食』と、甘辛い味付けの“牛肉のすき焼き小鉢”が付いた『【ミニすき焼き小鉢付】さんまの塩焼定食』の3種類をご用意。

“揚げ出し茄子小鉢”は、かつおの風味と昆布の旨味が特徴の本醸造醤油を使用した天つゆと、サクッと揚げた野菜の相性が抜群です。“ミニすき焼き小鉢”は、ごはんが進む甘辛い味わいで、一食で肉と魚の両方をお楽しみいただけます。秋の味覚を代表するさんまを、焼きたてで味わえる「やよい軒」の定食を、ぜひこの機会にご堪能ください。



#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



～三陸の恵み～さんまの塩焼定食
990 円



【揚げ出し茄子小鉢付】
～三陸の恵み～さんまの塩焼定食
1,190 円



【ミニすき焼き小鉢付】
～三陸の恵み～さんまの塩焼定食
1,310 円

・発売日

2026.9.16(水)

・発売店舗

全国の「やよい軒」379 店舗(2026 年 8 月末現在)

■お得に便利に！「やよい軒」公式アプリ！

「やよい軒」公式アプリでは、新商品・キャンペーン情報・メニューの閲覧や店舗検索がご利用いただけます。また、定食やサイドメニューがお得になる QR クーポンを配信しております。

詳細はこちらからご覧ください。

https://www.yayoiken.com/mobile_apps/



※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。

※豆腐小鉢は、店舗によってキンピラ小鉢に変更して提供しております。