

報道関係各位

2024年8月1日

株式会社吉野家ホールディングス
株式会社スターティングオーバー

8月2日「カレーうどんの日」限定企画 せんきち 「千吉」各店舗で「千吉カレーうどん無料券」を配布

株式会社スターティングオーバー(本社:東京都中央区、代表取締役社長:荒木裕伸)が展開するカレーうどん専門店「千吉」(<https://senkichi.co.jp/>)は、「カレーうどんの日」である8月2日(金)11時以降に500円以上お食事されたお客様先着200名様に「千吉カレーうどん無料券」を配布します。「千吉カレーうどん無料券」は8月3日から8月31日まで、利用できます。期間中注文する際に従業員へ提示すると、「千吉カレーうどん」単品1杯を無料で提供します。「千吉カレーうどん無料券」を使用する場合は、ごはんと香の物はつきません。なお、「カレーうどん」無料券の配布が終了次第、以降は「トッピング無料券」を配布*します。

*「トッピング無料券」は準備数に達すると、配布を終了します。



「千吉」の看板メニューである「千吉カレーうどん」(ご飯・香物つき)890円は、むろ節を利かせたオリジナルの出汁と牛乳、30種類以上のスパイスを絶妙にブレンドしたカレーソースに、ソースによく絡む独自の平打ち麺を合わせ、豚肉と油揚げ、葱をトッピングしました。クリーミーで柔らかな黄色の色合いのソースを口に含むと、まずダイレクトにスパイスが存在感を示し、続いて出汁や牛乳のうまみや風味が広がります。

※篠崎店は一部内容物が異なります

猛暑の中、大人気の夏麺 「千吉カレーつけうどん」を8月31日まで販売中



夏季限定商品「千吉カレーつけうどん」980円が非常に好評をいただいています。「つけうどん」は、全粒粉麺を、カレーソースにつけてお楽しみいただけます。もちもちとした食感の冷たい麺、スパイシーとクリーミーが共存した熱いカレーソースは、暑い夏にぴったりです。「つけうどん」のラインナップは「千吉カレーつけうどん」をはじめとした4種類。ほか、トマトとチーズの旨味を楽しめる「イタリアンつけカレーうどん」1,100円、コクと旨味、辛味をプラスした「辛吉カレーつけうどん」1,100円、辛吉にシーフードと魚粉をトッピングした「魚介辛吉カレーつけうどん」1,150円があります。

※本リリースで記載した価格は全て税込です。

「つけうどん」詳細 <https://senkichi.co.jp/information.php>

期間限定

つけうどん

香り豊かな全粒粉麺を使用

風味豊かな「全粒粉麺」使用。
カロリー・糖質・グルテンが控えめで、
食物繊維・ビタミン・ミネラル豊富!

スープは温かく
麺は冷たく。

冷たい麺を
熱い!
ソースで!

千吉カレーつけうどん
980円税別 <揚げワタシ・味玉半個付>

※写真はイメージです。

<揚げワタシ・味玉半個付> 「辛吉に絡む圧倒的! 魚粉!」
魚介辛吉
カレーつけうどん
1,150円税別

<揚げワタシ・味玉半個付> 「トマトとチーズの旨味」
イタリアン
カレーつけうどん
1,100円税別

<揚げワタシ・味玉半個付> 「コクと旨味、辛味をプラス」
辛吉
カレーつけうどん
1,100円税別

「夏麺! 増量!」 半玉 + 110円(税込) 1玉 + 220円(税込)

「千吉」の由来は、千は「数の多いこと」、「たくさん」。吉は「よい」こと。たくさんのお客様との出会いを大切にし、お客様に喜んでいただけるおもてなしをモットーに、と屋号に願いを込めました。千吉スタッフ一同、皆様のご来店をお待ちしています。

■ 株式会社スターティングオーバーについて <https://st-o.jp/>

当社が目指す喜びや楽しさは、「香りを楽しむ」「調理の音色を奏でる」「目に映る艶やかさ」「触れることでの温かさ」「舌で味わう美味しさ」です。これら五感を大事にし、更に「おもてなしの心」をプラスした六感で喜びや楽しさを感じていただくことで、温かみのある店舗づくりを目指してまいります。

- ・会社名：株式会社スターティングオーバー
- ・所在地：〒103-0015 東京都中央区日本橋箱崎町36-2 Daiwaリバーゲート18階
- ・代表者：代表取締役社長 荒木 裕伸
- ・事業種目：ファストフード
- ・ブランド：肉あんかけチャーハン専門店「炒王」 <https://cha-o.jp/>
カレーうどん「千吉」 <https://senkichi.co.jp/>
親子丼とから揚げを主力とした鶏料理専門店「とりせん」 <https://tori-sen.com/>

<「千吉」に関する問い合わせ先>
株式会社スターティングオーバー
TEL 03-5651-8731