

ヘルシー志向にこたえる串メニュー「むねスパイス」提案 女性に人気のデザート「おさつスティック」や新ドリンク

『やきとり大吉』が4月1日（火）より新メニュー販売

『やきとり大吉』を国内外に約500店舗を展開するダイキチシステム株式会社（本社：大阪府大阪市、代表取締役社長：近藤隆、以下当社）は、『やきとり大吉』にて、2025年4月1日（火）より、新メニューとして、串メニューの「むねスパイス」、デザートメニューの「おさつスティック（はちみつ）」、ドリンクメニューの「翠ジンゆずソーダ」を販売開始いたします。



■ 地域密着型の焼鳥店を全店フランチャイズで展開

当社は、1977年の創業以来、「生業商売に徹する」を理念に、居酒屋経営のノウハウを独自のシステムとして確立し、低資金から独立開業をかなえるFCパッケージで『やきとり大吉』を展開しています。現在、全店FC店舗で、国内外に約500店舗を運営しています。

当社が展開している『やきとり大吉』は“白い大吉”と“赤い大吉”を展開しており、“白い大吉”は、2022年に始まったブランド活性化プロジェクトによって出店を始めました。“赤い大吉”とは異なり、白と木を基調としたモダンなデザインで、内装や外観において洗練されたデザインを採用しています。若い世代や女性のお客様にも気軽にご利用いただける店舗づくりを目指しています。また、“赤い大吉”は、従来の赤い看板とシンプルな店舗設計が特徴の店舗です。地域に密着し、地域の住民を中心に親しまれる「馴染みの居酒屋」として、ご利用いただいております。今後は2030年7月に700店舗への拡大を目指しています。

■ ヘルシー志向の「むねスパイス」など新メニュー提供スタート

2025年4月1日（火）より、新メニューとして「むねスパイス」「おさつスティック（はちみつ）」「翠ジンゆずソーダ」の提供をスタートします。

「むねスパイス」は、スモークドパプリカパウダーを加え、バージョンアップした「大吉特製 魔法パウダー」をかけて仕上げた焼鳥定番串の新メニュー。特製パウダーで、彩りとともにむね肉の旨みを引き出しました。「おさつスティック（はちみつ）」は、素揚げしたさつまいもに「はちみつ」を加え、一品としてもデザートとしてもお楽しみいただけます。また、ドリンクメニューでは、人気上昇中の「翠ジンソーダ」にゆずシロップをプラスした「翠ジンゆずソーダ」をご用意しました。

当社は、2027年の創業50周年に向けて出店を加速し、『やきとり大吉』を通して、変わらぬ美味しさ、くつろぎの雰囲気と楽しい時間を提供してまいります。

販売開始：2025年4月1日（火）

販売店舗：『やきとり大吉』



むねスパイス 176円

バージョンアップした「魔法パウダー」をかけ、あっさりしたむね肉の旨みを引き出しました。「魔法パウダー」の彩りもおいしさを刺激します。



おさつスティック（はちみつ） 440円

お客様の要望にこたえて開発したデザートメニュー。はちみつをかけ、人気メニュー「おさつスティック」を進化させました。



翠ジンゆずソーダ 462円

人気上昇中の翠ジンソーダにゆずシロップを加え、新しいジンソーダの飲み方をお楽しみください。

※全て税込み価格です。※写真はイメージです。