

新開発のみそ味たれを採用した 串メニュー「旨辛みそ」&つまみメニュー「旨辛みそ奴」が登場 『やきとり大吉』が7月15日（火）より期間限定メニュー販売

『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、2025年7月15日（火）より『やきとり大吉』で、期間限定メニューとなる串メニューの「旨辛みそ」とつまみメニューの「旨辛みそ奴」を販売いたします。



■ 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。

■ 新たに開発したみそ味のたれを使った夏の新メニューを提供開始

期間限定メニューの「旨辛みそ」、「旨辛みそ奴」は暑い夏でも食欲をそそるメニューをお客様に届けたいという思いで、新たにみそ味のたれを開発しました。豆板醤やニンニクをアクセントとして効かせていることが特徴です。

「旨辛みそ」は、和の定番として親しまれているみそ味の焼鳥で、辛みと旨みが際立った味に仕上げています。春に投入した「むねスパイス」はお客様の支持を集めたことから、引き続きヘルシーな胸肉を使用した季節メニューを提案します。「旨辛みそ奴」は、みそ味のたれを冷奴に合わせた、夏に食べたい涼感ある豆腐メニューに仕上げました。

ダイキチシステム株式会社は、『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安心・安全を提供をまいります。

新メニューについて

販売開始：2025年7/15（火）～9/14（日）

販売店舗：『やきとり大吉』



旨辛みそ 198円

和の定番として親しまれているみそ味の焼鳥です。



旨辛みそ奴 352円

みそ味のたれを冷奴に合わせた、夏に食べたい涼感ある豆腐メニューです。

※全て税込み価格です。※写真はイメージです。