



ざんまい なか卯に鶏三味の「炭火焼き鶏重」新登場！

～炭火焼き、そばろ、鶏だんごスープで味わう鶏の旨み～

株式会社なか卯（代表取締役社長：向山 陽 本社：東京都港区）が展開する丼ぶりとうどんの「なか卯」では、12月1日（木）AM11:00より「炭火焼き鶏重」を販売します。

「炭火焼き鶏重」は炭火で焼き上げた鶏もも肉に鶏そばろ、こだわり卵で作った錦糸卵を敷き詰めた豪華なお重に鶏だんごスープがついた、鶏の旨みを存分に堪能できる商品です。鶏もも肉は食べ応えのある大きさにカットし、炭火で焼くことで旨みを閉じ込めました。炭火焼きの香ばしさと甘めのタレが食欲をそそります。鶏そばろは食感が残るよう粗めに仕上げ、つくねが2個入った鶏だんごスープは、濃厚な鶏白湯^{パイタン}となか卯自慢のだしを合わせました。炭火焼き、そばろ、鶏だんごスープで鶏の旨みを余すことなく楽しみいただけます。

ぜひこの機会にお近くのなか卯やご家庭で、鶏を贅沢に味わう「炭火焼き鶏重」をお楽しみください。



炭火焼き鶏重（並盛）

商品名	価格
炭火焼き鶏重（並盛）	790円
炭火焼き鶏重（大盛）	860円

※価格は全て税込です。

※お持ち帰りもできます。

※1月中旬に販売終了予定です。

※一部店舗を除く462店舗で販売予定です。(11月24日時点)

以上