



鴨を味わいつくす！味わいのちがう 3 種の鴨肉 なか卯の冬の定番「鴨うどん」発売！

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「鴨うどん」を販売します。

「鴨うどん」は年末年始に販売しているなか卯の冬の定番商品です。なか卯自慢のうどんだしに鴨のコクと旨みが溶け込んだつゆは、つるっとした喉越しのうどんと相性抜群です。具材には鴨を様々な形で味わえるよう、身の締まったむね肉、柔らかいもも肉、鴨の旨みが詰まったつくねの3種類を使用し、ふわふわのおあげと青ねぎ、香り豊かな柚子を添えました。あわせて本格二八そばの「鴨そば」も販売します。

ぜひこの機会にお近くのなか卯やご家庭で、鴨の旨みを存分に堪能できる冬の定番「鴨うどん」をお楽しみください。



鴨うどん（並）



鴨そば（並）

商品名	価格
鴨うどん（並）	590円
鴨そば（並）	640円

※価格は全て税込です。

※お持ち帰りもできます。

※2月上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28日時点)

※うどんとそばは同じ釜（湯）で茹でています。



以上